المجلة رقم 1 لفن الطعام
fatafeat
وصفات مضمونة النجاح



كلّه بالشوكولاته

الأرز بمختلف الأنواع

أروع وصفات المشروم

روائع عجينة اللازانيا

وصفات الجبن والنقنقات المميزة

88 وصفة

ما فيش أحلى من المطبخ!

لفائف اللازانيا والباذنجان ص 95

December 2010 IMPZ
9 789948 153580 >

الإمارات: ٢٥ درهم - السعودية: ٢٥ ريال - الكويت: ٢ دينار - البحرين: ٢,٥ دينار - عمان: ٢,٦ ريال - قطر: ٢٥ ريال
مصر ٣٥ جنيه - لبنان: ١٠,٠٠٠ ليرة - الأردن: ٤,٥ دينار - سوريا: ٣٥٠ ليرة - تونس: ١٠ دينار - International: $ 7, € 5



2011

March

S	M	T	W	T	F	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

April

S	M	T	W	T	F	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

July

S	M	T	W	T	F	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

August

S	M	T	W	T	F	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

November

S	M	T	W	T	F	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

December

S	M	T	W	T	F	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



2011

January

S	M	T	W	T	F	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

February

S	M	T	W	T	F	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

May

S	M	T	W	T	F	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

June

S	M	T	W	T	F	S`
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

September

S	M	T	W	T	F	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

October

S	M	T	W	T	F	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

قائمة طعام ديسمبر



النقنقات اللذيذة!

ما هي يا ترى زينة كل سفرة عامرة؟ الجواب سهل وبسيط، إنها نقنقاتنا، فلتنعموا بإعجاب كل الذويقة.

80

مشروبات دافئة

53 بربربر لقد بدأ البرد وجميعنا بحاجة لمشروبات تدفئ أجسادنا وقلوب أحبائنا.

زوم زوم ماشروم

أروع وصفات المشروم يقدمها لنا الشيف إكو على طريقته الخاصة، فلنعتاد على المشروم في وصفاتنا

17

الأرزّ بكل أنواعه

33 تشكيلة كبيرة، خاصة ومتنوعة من وصفات الأرز، قدمها لنا الشيف دينو لنقدم لعائلاتنا أشهى الأطباق وبالطبع أغناها

وصفات يلزمها الجبن

من يدري ما هو المكوّن المحبب الى قلب الشيف نرمين؟ السر يكمن في الأجبان، فذكرها يرسم الإبتسامة على وجهها، لذا تشاركنا نرمين هذه الوصفات المميزة مكونها الأساسي هو الجبن



67

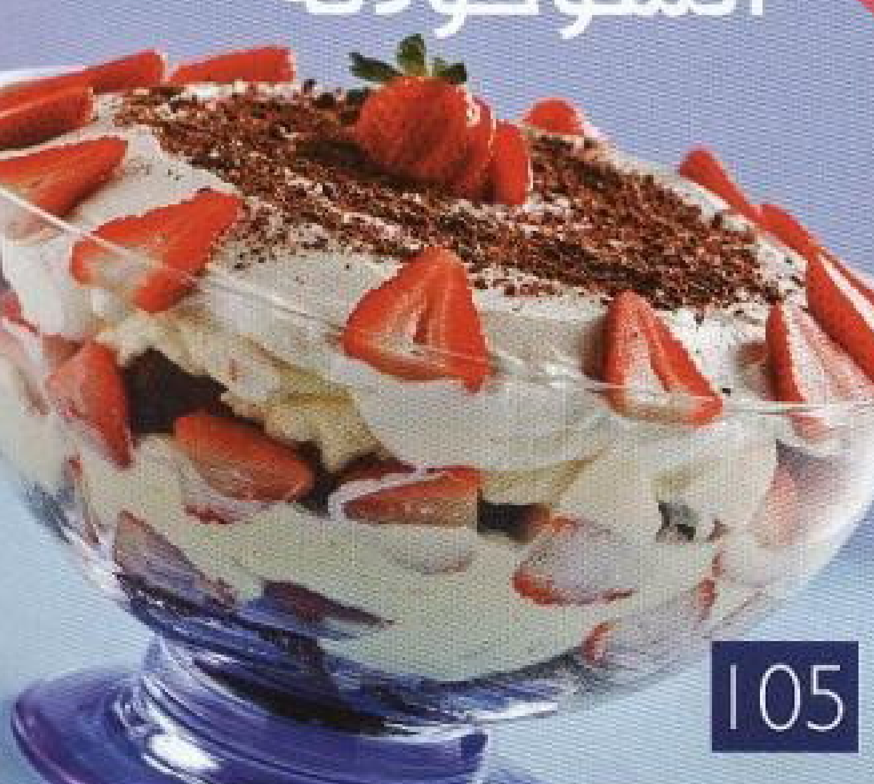
تحف عجينة اللازانيا

أشكال جديدة وتقديم رائع لوصفات متعددة من اللازانيا، إنها فعلاً تحف من مطبخ فتافيت، جربوها واستمتعوا.

94

الأبواب

ما أحلى حلو الشوكولاته



105

ما من شيئ في الكون يضاهي طعم الشوكولاته وما من نكهة الذ من نكهتها، اليكم بوصفات الشوكولاته الرائعة!

تعلموا كيفية عمل كعكة الأعياد خطوة خطوة

fatafeat Academy

خطوة خطوة

121

قائمة الوصفات المصورة



قائمة الوصفات المصورة

الأطباق الرئيسية:



قائمة الوصفات المصورة

الأطباق الرئيسية:



لفائف اللازانيا والكوسة



اللازانيا المكسيكية



لفائف اللازانيا والباذنجان



لفائف اللازانيا والسبانخ



كب كيك اللازانيا



لفائف لازانيا البروكولي والبستو

الحلويات:



الأرز بحليب بالزبيب



ترايفل البانوفي



تارت الشوكولاته مع المشمش الأحمر



ترايفل الشوكو- راولة



كعكة الجبن بالشوكولاته البيضاء



ترافل الشوكولاتة



دوائر الشوكولاتة والفاكهة



مربعات الشوكولاتة وجوز الهند



فلاب جاك الشوكولاتة والبرتقال



سوربيه الشوكولاتة الناعم



بومب الشوكولاتة المتموج



كعك قطرات الشوكولاتة



سوفليه الشوكولاتة



لازانيا التفاح

المشروبات:



الشوكولاتة الساخنة مع المارشميلو



كوب الشوكولاتة الساخنة اللذيذ



مشروب التوت الساخن



مشروب الأناناس الساخن

قائمة الوصفات المصورة



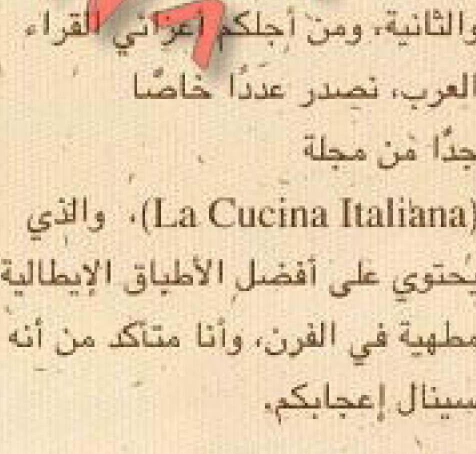


مقدمة الناشر

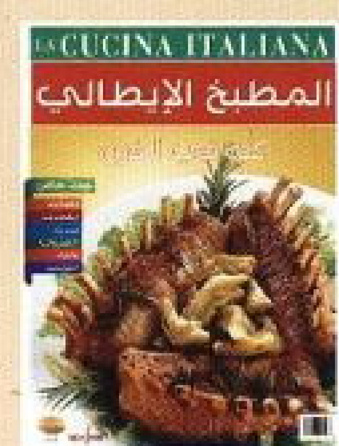
يشهد هذا الشهر احتفالاً خاصًا للغاية في قناة فتافيت، ففي السادس والعشرين من ديسمبر من عام 2006 أطلقنا القناة الأولى - وما تزال الوحيدة - لفن الطعام في الشرق الأوسط، وهكذا نحتفل هذا الشهر بذكرانا السنوية الرابعة.

إن البهجة التي تنالونها من مشاهدة فتافيت وعنتر، شعار محطة فتافيت التلفزيونية، هي بالطبع نتيجة جهود فريق متفاني ومخلص. هذا الفريق هو سلاحي السري، والمصدر الذي يمدني بطاقة تدفعني للذهاب إلى مكتبي كل يوم. وفي الصفحة المواجهة لصفحتي هذه أتوجه بالشكر لكل أفراد فريقي فرداً فرداً. إنهم آتون من دول متعددة من جميع أنحاء العالم، لكنهم يتشاركون جميعًا شيئاً واحداً: بهجة الحياة. في كل يوم يأتون إلى دولة أو جزيرة خاصة تدعى فتافيت، ولو قدّر لأحدكم أن يقضي يوماً واحداً فقط مع فريقي، لرأى خلية نحل تموج بالنشاط (أو كما يقول عنتر: «إنهم يجدون في عملهم مثلهم مثل النمل»). أشكركم يا فريق فتافيت.

هذا الشهر أيضًا نصدر مطبوعتين خاصتين للغاية، الأولى هي:
(Arabian Delights 1)، وهو كتاب باللغة الإنجليزية يحتوي على أفضل الوصفات من المطبخ الشرق أوسطي، وهذا الكتاب هو سفيرنا للمتكلمين بغير العربية من أجل أن يتشاركوا معنا مباهج مطبخنا الرائعة.



والثانية، ومن أجلكم أعزائي القراء العرب، نصدر عددًا خاصًا جدًا من مجلة (La Cucina Italiana)، والذي يحتوي على أفضل الأطباق الإيطالية مطهية في الفرن، وأنا متأكد من أنه سينال إعجابكم.



أتمنى لكم شهر ديسمبر سعيد،
وإلى فريقي في فتافيت أقول: لقد جعلتموني أشعر بالفخر.

طهيًا سعيدًا!
يوسف الديب





الماشروم أو الفطر بات في الآونة الأخيرة مكوناً نستعمله في معظم وصفاتنا فهو يضفي نكهة مميزة وكذلك شكلاً جميلاً الى أكلاتنا. فهذه النبتة الصغيرة، لا تحتاج لأن نزرعها، كل ما علينا فعله هو الحصاد لنستمتع بها في وجباتنا اليومية، فيا سبحان الله ما أكرمه!

لذا قرر الشيف إكو مشاركتنا مجموعة كاملة يتضمن طهيها الفطر لنستمتع بما أهدانا إياه الله، فلنجرّب معاً هذه الوصفات الرائعة ولنشكر الخالق على كلّ نعمه!

المقادير

800 جم من الفطر الصغير
2 بصلة متوسطة الحجم
100 جم من لحم الديك الرومي المقدد
5 ملاعق كبيرة من مرق الخضروات
فلفل أسود مطحون حديثاً
رشة من مسحوق الثوم
2 حبة طماطم
1 ملعقة صغيرة من الدقيق
50 جم من الزبد
150 ملل من الكريمة المفردة

الطريقة

1. تقطع أي أجزاء تالفة من الفطر، ويكشط الفطر إذا دعت الحاجة وتزال منه السيقان، ثم يغسل عدة مرات بالماء الفاتر ثم يصفى.
2. تقطع قطع الفطر الكبيرة إلى أرباع، وتترك القطع الصغيرة كما هي.
3. يقطع البصل واللحم المقدد تقطيعًا ناعمًا.
4. يحمر الديك المقدد في مقلاة كبيرة الحجم إلى أن يصبح مقرمشًا، ثم يحمر البصل في دهن الديك إلى أن يصبح نصف شفاف.
5. يضاف الفطر ويطهى لدقائق قليلة مع التقليب المستمر، ثم يضاف المرق.
6. يتبل الخليط بالملح والفلفل الأسود ومسحوق الثوم، ثم تغطى المقلاة ويترك الخليط على نار هادئة لمدة 8 دقائق.
7. تقشر الطماطم وتفرغ من البذور وتقطع إلى مكعبات، ثم تضاف إلى خليط الفطر ويستمر في طهي الخليط لمدة 5 دقائق إضافية.
8. يخلط الدقيق مع الزبد، ثم يذاب الخليط في خليط الفطر ويترك على نار هادئة لدقائق قليلة، ثم تضاف الكريمة وتقلب.
9. يقدم.



الفطر المدمس

الفطر والباستا في صوص الثوم والبارميزان

المقادير

1 كوب من جبن البارميزان المبشور
1 كوب من الطماطم الكرزية
230 جم من البسطرما (مقطع إلى شرائط بحجم 1½ بوصة في ½ بوصة)
2 كوب من الكوسة (مقطعة إلى قطع بحجم 1 بوصة في ¼ بوصة)
1 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
2 ملعقة كبيرة من دقيق الذرة
400 مل من مرق الدجاج
2 ملعقة كبيرة من الزبد غير المملح
450 جم من الفطر الطازج (مقطع إلى شرائح)
430 جم من الباستا

الطريقة

1. تطهى الباستا طبقًا للتعليمات المبينة على العبوة، ثم تصفى من الماء وتوضع في وعاء تقديم كبير الحجم.
2. يوضع الثوم والزبد في صينية خبز صالحة لدخول الميكروويف ويطهيا في الميكروويف على درجة حرارة عالية لمدة دقيقتين إلى أن يطرى الثوم.
3. يقلب الفطر مع الزبد ويوضع في الميكروويف مع عدم تغطيته على درجة حرارة عالية لمدة 8 دقائق مع التقليب مرة واحدة إلى أن يوشك الفطر على أن يطرى.
4. في كوب يخلط مرق الدجاج مع دقيق الذرة والملح والفلفل الأسود إلى أن يتكون خليط ناعم، ثم يضاف الخليط إلى الفطر ويوضع الخليط في الميكروويف على درجة حرارة عالية لمدة 8 دقائق مع تقليبه مرة واحدة إلى أن يسخن.
5. تضاف الكوسة والبسطرما والطماطم الكرزية ويوضع الخليط في الميكروويف لمدة 9 دقائق تقريبًا على درجة حرارة عالية مع عدم تغطيته إلى أن يصبح سميكًا ويغلي مع تقليبه مرتان.
6. يضاف جبن البارميزان ويقلب، ثم يصب الخليط على الباستا ويقلب معها برفق.
7. يقدم مع المزيد من جبن البارميزان حسب الرغبة.



الفطر مع الفلفل

المقادير

- 4 أكواب من الفطر الناعم الطازج
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 1 بصلة مقطعة ناعمًا
- 2 فص مقطع من الثوم
- 2 فليفلة خضراء
- ملح
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- كزبرة طازجة للتزيين

الطريقة

1. يمسح الفطر برفق وحذر باستخدام ورق مطبخ.
2. يسخن زيت الزيتون في مقلاة كبيرة الحجم ويضاف إليه الفطر والبصل والثوم والفلفل المقطع إلى شرائح، ويقلبوا ليغطيهم الزيت.
3. يحمر الخليط على نار معتدلة الحرارة لمدة من 6 إلى 8 دقائق مع التقليب من آن إلى آخر إلى أن يطرى الفطر والبصل.
4. يتبل الخليط بالملح والفلفل الأسود حسب الذوق.
5. يقدم في أطباق صغيرة الحجم مع رش بعض الكزبرة الطازجة المقطعة على الوجه.

ملاحظة: لا يجب غسل الفطر أبدًا، لأنه يمتص الماء سريعًا، والصحيح هو مسحه بورق المطبخ أو بقطعة قماش نظيفة رطبة.



شوربة الفطر بالكريمة

المقادير

- 250 جم من الفطر الطازج
- 50 جم من الزبد
- 2 ملعقة كبيرة من الدقيق
- 600 ملل من الحليب
- 75 جم من جبن الكريمة كامل الدسم مع الثوم المعمر
- 2 ملعقة صغيرة من عصير الليمون
- ملح وفلفل أسود مطحون حديثًا
- 1 ملعقة كبيرة من أوراق الثوم المعمر المقطعة للتزيين
- ¼ كوب من الجزر المفروم

الطريقة

1. يقطع الثوم تقطيعًا ناعمًا، مع الاحتفاظ بحبتين أو ثلاث حبات كاملة للتزيين.
2. يذاب نصف الزبد في مقلاة ويضاف إليه الفطر ويحمر لمدة 5 دقائق إلى أن يطرى، ثم يوضع جانبًا.
3. يذاب بقية الزبد في قدر كبيرة الحجم، ثم يرش فيه الدقيق ويقلب على نار منخفضة الحرارة لمدة من دقيقة إلى دقيقتين إلى أن يصفر لونه، ثم ترفع القدر عن النار، ويضاف الحليب ويقلب بالتدريج، ثم توضع القدر على النار مرة أخرى ويستمر في الطهي على نار هادئة مع التقليب إلى أن يصبح الخليط سميكًا وناعمًا.
4. ترفع القدر عن النار ويضاف جبن الكريمة على دفعات صغيرة ويقلب إلى أن يذوب، ثم يضاف الفطر وعصارته ويقلب ومعه عصير الليمون، ويتبل الخليط بالملح والفلفل الأسود حسب الذوق، ثم توضع القدر على النار الهادئة مرة أخرى لمدة من دقيقتين إلى 3 دقائق.
5. تصب الشوربة في 4 أوعية شوربة مدفأة، وتوضع بضع شرائح من الفطر على وجه كل وعاء، ويرش الوجه بالقليل من الجزر المفروم وأوراق الثوم المعمر.
6. تقدم الشوربة.



ريزوتو الفطر من إكو

المقادير

450 جم من الفطر المجفف
150 ملل من مرق الخضروات
225 جم من الأرز
1 بصلة كبيرة الحجم
1 ملعقة كبيرة من الزيت
500 جم من كريمة الطهي
4 ملاعق كبيرة من جبن البارميزان
رشة من الملح

الطريقة

1. يسخن الزيت في قدر كبيرة الحجم ويحمر فيه البصل مع الأرز إلى أن يكتسب اللون البني الذهبي.
2. يضاف المرق ويغلى الخليط، ثم يضاف الفطر ويقلب باستمرار إلى أن يتم امتصاص المرق، ثم تضاف الكريمة والملح مع التقليب من حين إلى آخر إلى أن ينضج الأرز.
3. يرش الخليط بالجبن.
4. يقدم مع سلطة الخس الطازجة وفصوص الطماطم.

اللحم المشوي مع صوص الفطر



المقادير

- 1 كجم من لحم الخاصرة البقري
- 1 عبوة من الفطر البري المشكل، مثل فطر الكريميني، الفطر المحاري، أو فطر الشيتاكي (مقطع إلى شرائح بدون السيقان القاسية)، أو 8 أوقيات من شرائح الفطر الأبيض
- 1 عبوة من خليط مرق اللحم
- ½ كوب من كريمة الطهي
- قصوص بطاطس مقلية

الطريقة

1. تسخن ملعقة كبيرة من الزيت في مقلاة غير لاصقة كبيرة الحجم على نار بين متوسطة ومرتفعة الحرارة.
2. يضاف اللحم ويطهى لمدة من دقيقتين إلى 3 دقائق على الجانب الواحد إلى أن يتحمر تحميراً خفيفاً ويصبح المنتصف وردي اللون بالكاد.
3. ينقل اللحم إلى أطباق ويغطى بورق الألومنيوم للحفاظ عليه دافئاً.
4. تخفض درجة الحرارة إلى متوسطة، ويضاف الفطر إلى المقلاة ويطهى مع التقليب من آن إلى آخر لمدة 5 دقائق أو إلى أن يتحمر قليلاً ويطرى.
5. يضاف 1¼ كوب من الماء وخليط مرق اللحم ويطهى الخليط مع التقليب من آن إلى آخر لمدة 3 دقائق أو إلى أن يصبح المرق سميكاً، ثم يوضع الخليط بملعقة على اللحم.
6. يزين بأوراق أعشاب طازجة.
7. يقدم مع قصوص البطاطس المقلية.

الفطر المحشو

المقادير

12 حبة كبيرة الحجم من الفطر
1 فص مسحوق من الثوم
1 بصلة مقطعة ناعمًا
50 جم من الزبد
3 ملاعق كبيرة من الزيت
50 جم من البقسماط الطازج
50 جم من جبن البارميزان
ملح وفلفل أسود
فصوص طماطم وأوراق جرجير

الطريقة

1. تزال السيقان من الفطر وتقطع تقطيعًا ناعمًا.
2. في قدر صغيرة الحجم يطهى الثوم والبصل في 25 جم من الزبد و1 ملعقة كبيرة من الزيت إلى أن يطريا.
3. تضاف سيقان الفطر المقطعة وتقلب على نار معتدلة الحرارة لمدة 5 دقائق، ثم ترفع القدر عن النار.
4. يضاف بقية الزيت والبقسماط وجبن البارميزان ويقلبوا ويتبل الخليط بالملح والفلفل الأسود حسب الذوق.
5. يحشى الفطر بالخليط، وتوضع نقطة صغيرة من الزبد المتبقي على رأس كل قطعة.
6. يرص الفطر المحشو في صينية فرن مسطحة مدهونة جيدًا بالزيت، ويخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة 25 دقيقة تقريبًا.
7. يقدم مع فصوص الطماطم وأوراق الجرجير.



الروبيان الكاريبي والفطر

المقادير

- 600 جم من الفطر الأبيض الناعم (مقطع إلى شرائح)
- ½ كوب من الكسكس (غير مطبوخ)
- 1 كوب من البصل المقطع إلى شرائح رفيعة
- 1 كوب من الفلفل الرومي الأحمر والأصفر الحلو (مقطع)
- 500 جم من الروبيان كبير الحجم (مقشر ومزال منه العرق الأسود)
- ¼ كوب من عصير العنب الأبيض
- 4 ملاعق كبيرة من الزبد
- 2 ملعقة صغيرة من خلطة التتبيلة الكاريبية أو الجامايكية
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم ناعمًا
- ¾ ملعقة صغيرة من الملح
- 2 عرنوس ذرة (مقشران ومقطعان إلى أنصاف)
- 1 كوب من الجزر المقطع إلى شرائح

الطريقة

1. تسخن مشواة خارجية أو فرن إلى درجة حرارة 220 مئوية.
2. على سطح عمل توضع 4 أفراخ من ورق الألومونيوم المزدوج أو الصالح للضغط الشديد (طول الواحد حوالي 50 سم)، وفي منتصف كل فرخ يرص مقدار ½ كوب من الفطر بحيث يتداخل مع بعضه البعض قليلاً، ويرش بـ2 ملعقة كبيرة من الكسكس، ثم يوضع فوقه بعض البصل والفلفل الرومي الأحمر والروبيان وبعض عصير الليمون بالتساوي.
3. يوضع 1 ملعقة كبيرة من الزبد في كل فرخ ويرش ½ ملعقة صغيرة من خلطة التتبيلة و¼ ملعقة صغيرة من الثوم، وترش كمية متساوية من الملح في كل فرخ.
4. يرص الفطر المتبقي فوق الروبيان بحيث يتداخل مع بعضه البعض قليلاً، ثم يوضع ½ عرنوس ذرة على الجانب.
5. تطوى الجوانب الطويلة من ورق الألومونيوم معًا على الخليط، مع ترك مساحة مناسبة لتوزيع الحرارة والتمدد، وتغلق الأفراخ بإحكام.
6. تطوى الأطراف القصيرة من ورق الألومونيوم وتجعد لتغلق بإحكام، ثم توضع على مشواة خارجية أو في الفرن وتطهى المحتويات إلى أن ينضج الروبيان (تستغرق عملية الطهي على المشواة حوالي 15 دقيقة مع قلب الفرخ مرة واحدة، وفي الفرن تستغرق حوالي 20 دقيقة).
7. يوضع الخليط في أوعية تقديم ويفتح ورق الألومونيوم بحذر ويقدم.



المقادير

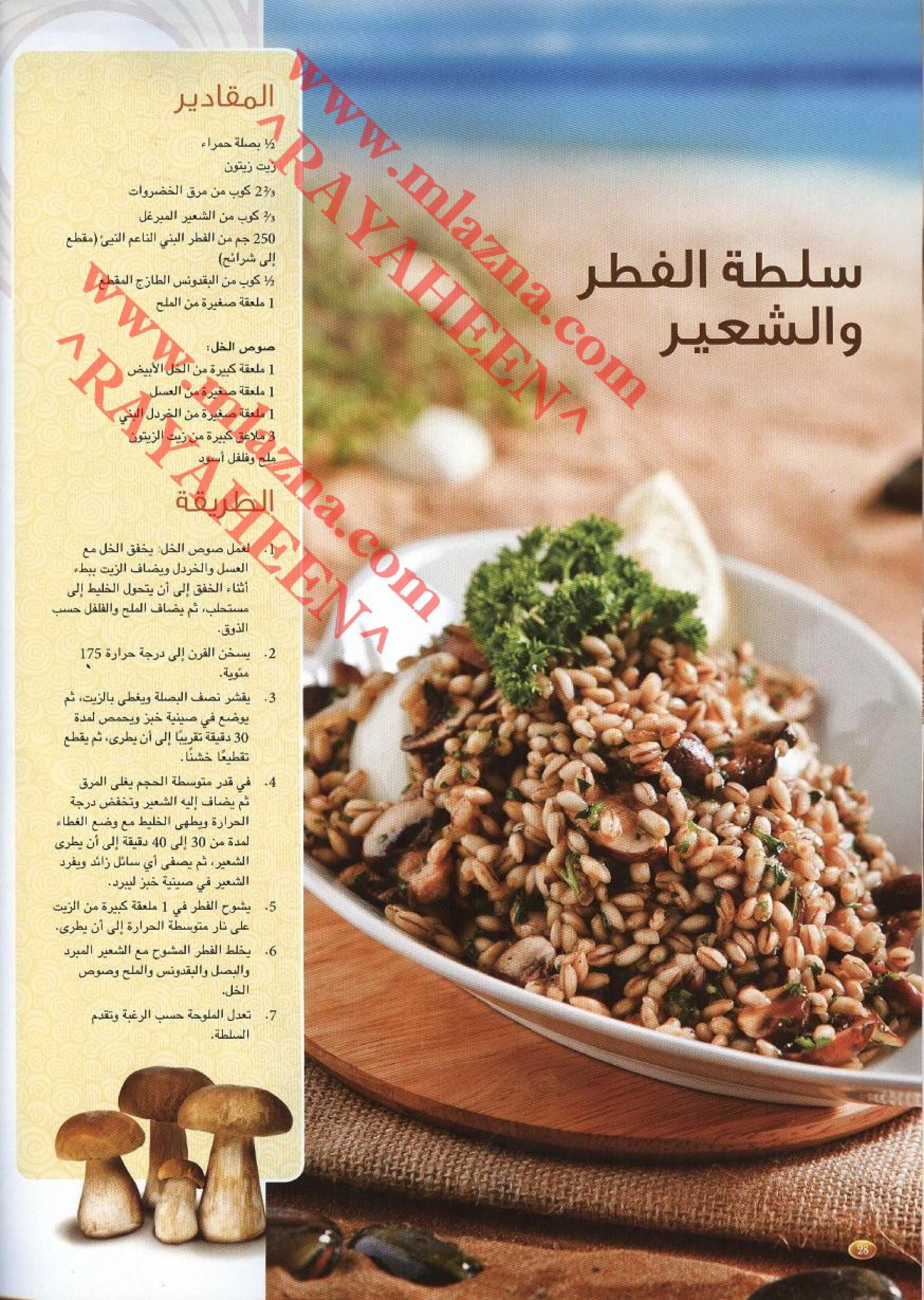
- 500 جم من باستا الريجاتوني
- 10 حبات من صغار الجزر (حوالي ½ كوب)
- 1 بصلة متوسطة الحجم مقطعة إلى أرباع
- ½ كوب من الفلفل الرومي المشكل
- 1½ ملعقة صغيرة من زيت الزيتون
- 1 عبوة من شرائح فطر الشيتاكي
- ¼ 1 رطل من لحم الديك الرومي المفروم
- ½ كوب من عصير العنب الأبيض
- 1 حبة قرع أصفر متوسطة الحجم (مقطعة إلى أرباع بالطول ثم إلى شرائح)
- 1 برطمان من صوص المارينارا
- جبن بارميزان

الطريقة

1. تسلق الباستا في الماء المملح مع مقدار صغير من الزيت.
2. في تلك الأثناء، يوضع الجزر والبصل في معالج الطعام ويقطعا فيه تقطيعًا ناعمًا.
3. يسخن الزيت في مقلاة غير لاصقة كبيرة الحجم، ثم يضاف الجزر والبصل والفلفل الرومي والفطر ويطهوا مع تغطية المقلاة على نار بين متوسطة ومرتفعة الحرارة لمدة 4 دقائق مع التقليب المستمر، أو إلى أن يصبحوا شبه طريين.
4. يضاف لحم الديك الرومي ويطهى مع تفتيت الكتل التي فيه لمدة 3 دقائق أو إلى أن يفقد لونه الوردي، ثم يضاف عصير العنب والقرع ويغلى الخليط لمدة دقيقة واحدة.
5. يضاف صوص المارينارا ويغلى الخليط، ثم تخفض درجة الحرارة ويترك الخليط لينضج لمدة دقيقتين أو إلى أن يطرى القرع.
6. يصب الخليط على الباستا المصفاة ويقلب معها جيدًا، ثم يرش جبن البارميزان.

فطر بولونيز

www.mlazna.com ^RAYAHEEN^



سلطة الفطر والشعير

المقادير

- ½ بصلة حمراء
- زيت زيتون
- 2⅔ كوب من مرق الخضروات
- ⅔ كوب من الشعير المبرغل
- 250 جم من الفطر البني الناعم النيئ (مقطع إلى شرائح)
- ½ كوب من البقدونس الطازج المقطع
- 1 ملعقة صغيرة من الملح

صوص الخل:

- 1 ملعقة كبيرة من الخل الأبيض
- 1 ملعقة صغيرة من العسل
- 1 ملعقة صغيرة من الخردل البني
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- ملح وفلفل أسود

الطريقة

1. لعمل صوص الخل: يخفق الخل مع العسل والخردل ويضاف الزيت ببطء أثناء الخفق إلى أن يتحول الخليط إلى مستحلب، ثم يضاف الملح والفلفل حسب الذوق.
2. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 175 مئوية.
3. يقشر نصف البصلة ويغطى بالزيت، ثم يوضع في صينية خبز ويحمص لمدة 30 دقيقة تقريبًا إلى أن يطرى، ثم يقطع تقطيعًا خشنًا.
4. في قدر متوسطة الحجم يغلى المرق ثم يضاف إليه الشعير وتخفض درجة الحرارة ويطهى الخليط مع وضع الغطاء لمدة من 30 إلى 40 دقيقة إلى أن يطرى الشعير، ثم يصفى أي سائل زائد ويفرد الشعير في صينية خبز ليبرد.
5. يشوح الفطر في 1 ملعقة كبيرة من الزيت على نار متوسطة الحرارة إلى أن يطرى.
6. يخلط الفطر المشوح مع الشعير المبرد والبصل والبقدونس والملح وصوص الخل.
7. تعدل الملوحة حسب الرغبة وتقدم السلطة.



المقادير

350 جم من الفطر الناعم الصغير
2 ملعقة صغيرة من عصير الليمون
250 جم من اللحم المقدد الخالي من الدهن (مسلوق)
½ كوب من الفلفل الرومي الأخضر والأحمر والأصفر
¼ كوب من الجزر المفروم
2 ملعقة كبيرة من المايونيز
4 ملاعق كبيرة من الكريمة المفردة
1 ملعقة كبيرة من الخل الأحمر
ملح
رشة سخية من السكر
رشة سخية من الفلفل الحريف للتزيين

الطريقة

1. يشذب الفطر ويمسح بمنشفة مطبخ.
2. تقطع قطع الفطر الكبيرة إلى أرباع أو أنصاف،بينما تترك القطع الصغيرة كما هي.
3. يوضع الفطر في وعاء، وتخلط جميع المكونات معًا، ثم ترش السلطة بالفلفل الحريف قبل التقديم.

سلطة الفطر

سادرو الفطر

المقادير

- 4 ملاعق كبيرة من الزبد غير المملح
- 2 حبة من الكراث (مفروم)
- 250 جم من الفطر (مقطع إلى شرائح)
- ¼ كوب من الدقيق متعدد الاستخدامات
- 2 كوب من الحليب
- 2 ملعقة كبيرة من الطرخون الطازج المفروم (أو 2 ملعقة صغيرة من المجفف)
- 40 جم من جبن الجروجير المبشور
- 8 قطع من قواعد الأرضي شوكي المصفاة والمطبوخة (طازجة أو معلبة)
- عصير ليمون حسب الحاجة
- ملح وفلفل أسود حسب الحاجة
- 8 بيضات كبيرة الحجم
- 4 مافن إنجليزية مقسمة

الطريقة

1. يذاب الزبد في قدر كبيرة الحجم ويشوح فيه الكراث إلى أن يصبح نصف شفاف.
2. يضاف الفطر ويطهى إلى أن يخرج منه بعض السائل.
3. يضاف الدقيق ويخلط جيدًا.
4. يضاف الحليب ويخلط جيدًا.
5. يتبل الخليط بالملح والفلفل الأسود حسب الذوق.
6. يضاف الطرخون ويطهى الخليط على نار هادئة لمدة من 5 إلى 10 دقائق لعمل الصوص.
7. يضاف الجبن ويقلب إلى أن يذوب، ثم يرفع الخليط عن النار (ينتج حوالي 3 أكواب).
8. تدفأ قواعد الأرضي شوكي في بعض المرق أو الماء المخلوط بعصير الليمون وتتبل برشة من الملح.
9. يسلق البيض في ماء حامض قليلاً (تضاف لهذا رشة من الخل أو عصير الليمون) إلى أن يصل إلى درجة السلق المرغوبة.
10. تحمص المافن الإنجليزية وتدهن بالزبد.
11. يعاد تسخين صوص الفطر قليلاً إذا دعت الحاجة.
12. توضع أنصاف المافن الإنجليزية في أطباق وتوضع على كل واحدة قطعة مع قواعد الأرضي شوكي وبيضة مسلوقة وحوالي ⅓ كوب من الصوص.
13. يزين بأوراق الطرخون.





الفطر البني المشوي

المقادير

- 1 كوب من البصل المقطع إلى مكعبات
- ¼ كوب من الثوم المفروم
- ¼ كوب البابريكا الحلوة
- ¼ كوب من الفلفل الأسود المسحوق
- ¼ كوب من الملح الخشن
- 2 ملعقة كبيرة من الكزبرة المطحونة
- ½ ملعقة كبيرة من الفلفل الحريف
- 500 مل من عصير الليمون
- ¼ كوب من زيت الزيتون
- 96 حبة كاملة من الفطر البني الناعم (منظف ومشذب)
- 8 حبات من الفلفل الرومي المشكل كبير الحجم (مقطع إلى مكعبات كبيرة)
- 2 كوب من الطماطم الكرزية

الطريقة

1. يتبل الفطر في وعاء كبير الحجم في خليط من عصير الليمون والثوم والبصل والبابريكا والملح لمدة ساعة على الأقل.
2. على أسياخ طويلة تفرد 4 حبات من الفطر و4 قطع من الفلفل بالتبادل لكل نصيب وتوضع الطماطم الكرزية في النهاية، وتغطى الأسياخ وتوضع في الثلاجة.
3. لكل نصيب، يرش كل سيخ رشًا خفيفًا بالزيت ويشوى الفطر على نار مرتفعة الحرارة لمدة دقيقتين.
4. يقلب السيخ بحذر باستخدام ملقاط ويستمر في الشواء لمدة 3 دقائق أخرى.
5. يقدم مع الأرز العادي.



ولا بالأحلام
كلّ سبت، إثنين وجمعة
KSA 21:00
EGY 20:00
GMT 18:00
fatafeat
Nilesat 12341 V | www.fatafeat.com
and only
The First Food Channel Of The Middle East
www.mlazna.com
^RAYAHEEN^

أرز بحليب بالزبيب



المقادير

- ½ كوب من الأرز الأبيض طويل الحبة
- 1 كوب من الماء
- ½ كوب من السكر
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح
- ½ كوب من الزبيب
- 2½ كوب من الحليب
- 1 ملعقة صغيرة من الفانيليا
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة
- المزيد من القرفة للتزيين

الطريقة

1. يطهى الأرز في الماء على نار منخفضة الحرارة لمدة 15 دقيقة دون تقليب إلى أن يتم امتصاص الماء.
2. في كسرولة تخلط بقية المكونات، بما فيها القليل من القرفة، ويضاف الأرز المطبوخ.
3. يطهى الخليط على نار منخفضة الحرارة لمدة 45 دقيقة مع التقليب مرة كل 15 دقيقة.
4. يبرد الخليط، ثم يقدم في أطباق حلو مرشوشًا بالقليل من القرفة على الوجه.

www.mlazna.com ^RAYAHEEN^

أرز بيلاف

المقادير

1 بصلة كبيرة الحجم مقطعة ناعمًا

1 فليفلة رومي (أي لون) مقطعة إلى مكعبات

3 ملاعق كبيرة من الزبد

1½ كوب من الأرز الأبيض طويل الحبة

3 أكواب من مرق الدجاج

1 ملعقة صغيرة من البقدونس المقطع

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 175 مئوية.
2. يدفأ المرق في قدر، ثم يوضع جانبًا.
3. في مقلاة عميقة يمكن وضعها في الفرن يذاب الزبد على نار متوسطة الحرارة، وبمجرد أن يذوب الزبد يضاف البصل المقطع ويطهى لمدة دقيقتين.
4. يضاف الفلفل ويطهى لمدة دقيقة أخرى.
5. يضاف الأرز ويحمر قليلاً مع الخليط ثم يضاف مرق الدجاج الدافئ ويقلب جيدًا.
6. يغطى الخليط تمامًا بورق شمعي بحيث يلامس وجه خليط الأرز.
7. يقطع الزائد من جوانب الورق بحرص كي يتناسب مع حجم المقلاة، ويجب أن يلتصق الورق بوجه خليط الأرز قبل وضعه في الفرن.
8. يخبز الخليط لمدة من 20 إلى 30 دقيقة إلى أن يطرى الأرز وإن كان محتفظًا بالقليل من صلابته.
9. عند التقديم يزين الأرز بالبقدونس المقطع.



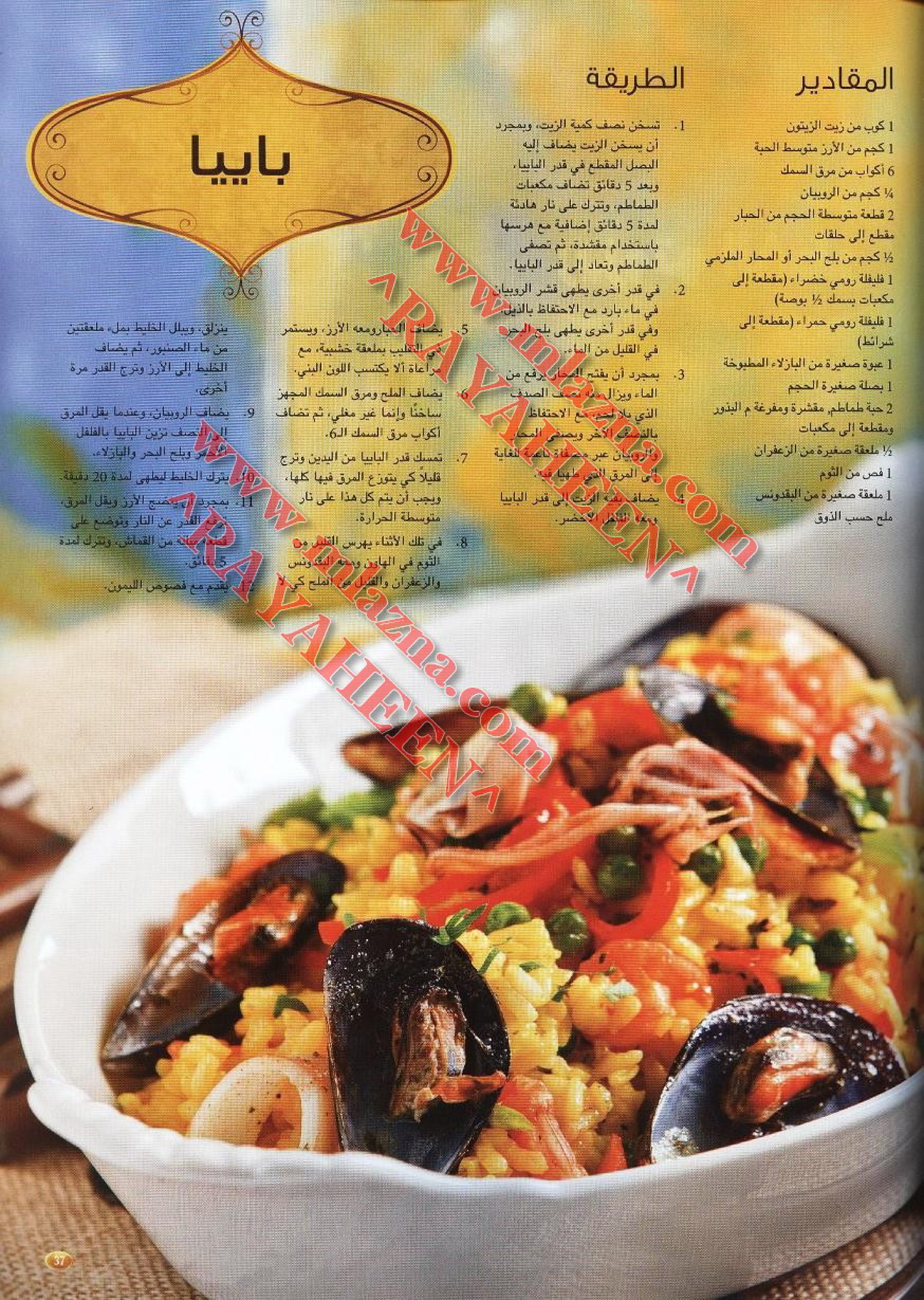
ريزوتو الطماطم والريحان

المقادير

- 8 أكواب من مرق الدجاج
- ¼ كوب من الزبد
- ¼ كوب من البصل المقطع
- 3 أكواب من الطماطم البرقوقية المقطعة
- 2 كوب من أرز الأربوريو
- ¼ كوب من الريحان الطازج المقطع
- ¼ كوب من جبن البارميزان المبشور
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

الطريقة

1. يسخن المرق في قدر على نار متوسطة الحرارة إلى أن يغلي غلياً خفيفاً.
2. تذاب 2 ملعقة كبيرة من الزبد في قدر كبيرة الحجم على نار بين متوسطة ومرتفعة الحرارة ثم يضاف البصل ويطهى لمدة دقيقتين مع التقليب المستمر.
3. تضاف الطماطم وتطهى لمدة دقيقتين مع التقليب المستمر.
4. يضاف الأرز ويطهى لمدة 5 دقائق.
5. تخفض درجة الحرارة إلى متوسطة، ويضاف ½ كوب من المرق في المرة مع التقليب المستمر، ويترك الأرز ليمتص السائل أولاً قبل إضافة المزيد من المرق.
6. تضاف ملعقتا الزبد المتبقيتان مع الريحان المقطع وبقية المكونات.
7. يقدم.



بايبا

المقادير

- 1 كوب من زيت الزيتون
- 1 كجم من الأرز متوسط الحبة
- 6 أكواب من مرق السمك
- ¼ كجم من الروبيان
- 2 قطعة متوسطة الحجم من الحبار مقطع إلى حلقات
- ½ كجم من بلح البحر أو المحار الملزمي
- 1 فليفلة رومي خضراء (مقطعة إلى مكعبات بسمك ½ بوصة)
- 1 فليفلة رومي حمراء (مقطعة إلى شرائط)
- 1 عبوة صغيرة من البازلاء المطبوخة
- 1 بصلة صغيرة الحجم
- 2 حبة طماطم، مقشرة ومفرغة م البذور ومقطعة إلى مكعبات
- ½ ملعقة صغيرة من الزعفران
- 1 فص من الثوم
- 1 ملعقة صغيرة من البقدونس
- ملح حسب الذوق

الطريقة

1. تسخن نصف كمية الزيت، وبمجرد أن يسخن الزيت يضاف إليه البصل المقطع في قدر البايبا، وبعد 5 دقائق تضاف مكعبات الطماطم، وتترك على نار هادئة لمدة 5 دقائق إضافية مع هرسها باستخدام مقشدة، ثم تصفى الطماطم وتعاد إلى قدر البايبا.
2. في قدر أخرى يطهى قشر الروبيان في ماء بارد مع الاحتفاظ بالذيل. وفي قدر أخرى يطهى بلح البحر في القليل من الماء.
3. بمجرد أن يفتح المحار يرفع من الماء ويزال منه نصف الصدف الذي بلا لحم، مع الاحتفاظ بالنصف الآخر ويصفى المحار والروبيان عبر مصفاة ناعمة للغاية إلى المرق الذي طهيا فيه.
4. يضاف بقية الزيت إلى قدر البايبا ومعه الفلفل الأخضر.
5. يضاف الحبار ومعه الأرز، ويستمر في التقليب بملعقة خشبية، مع مراعاة ألا يكتسب اللون البني.
6. يضاف الملح ومرق السمك المجهز ساخناً وإنما غير مغلي، ثم تضاف أكواب مرق السمك الـ6.
7. تمسك قدر البايبا من اليدين وترج قليلاً كي يتوزع المرق فيها كلها، ويجب أن يتم كل هذا على نار متوسطة الحرارة.
8. في تلك الأثناء يهرس القليل من الثوم في الهاون ومعه البقدونس والزعفران والقليل من الملح كي لا ينزلق، ويبلل الخليط بملء ملعقتين من ماء الصنبور، ثم يضاف الخليط إلى الأرز وترج القدر مرة أخرى.
9. يضاف الروبيان، وعندما يقل المرق إلى النصف تزين البايبا بالفلفل الأحمر وبلح البحر والبازلاء.
10. يترك الخليط ليطهى لمدة 20 دقيقة.
11. بمجرد أن ينضج الأرز ويقل المرق، ترفع القدر عن النار وتوضع على قطعة من القماش، وتترك لمدة 5 دقائق.
12. يقدم مع فصوص الليمون.



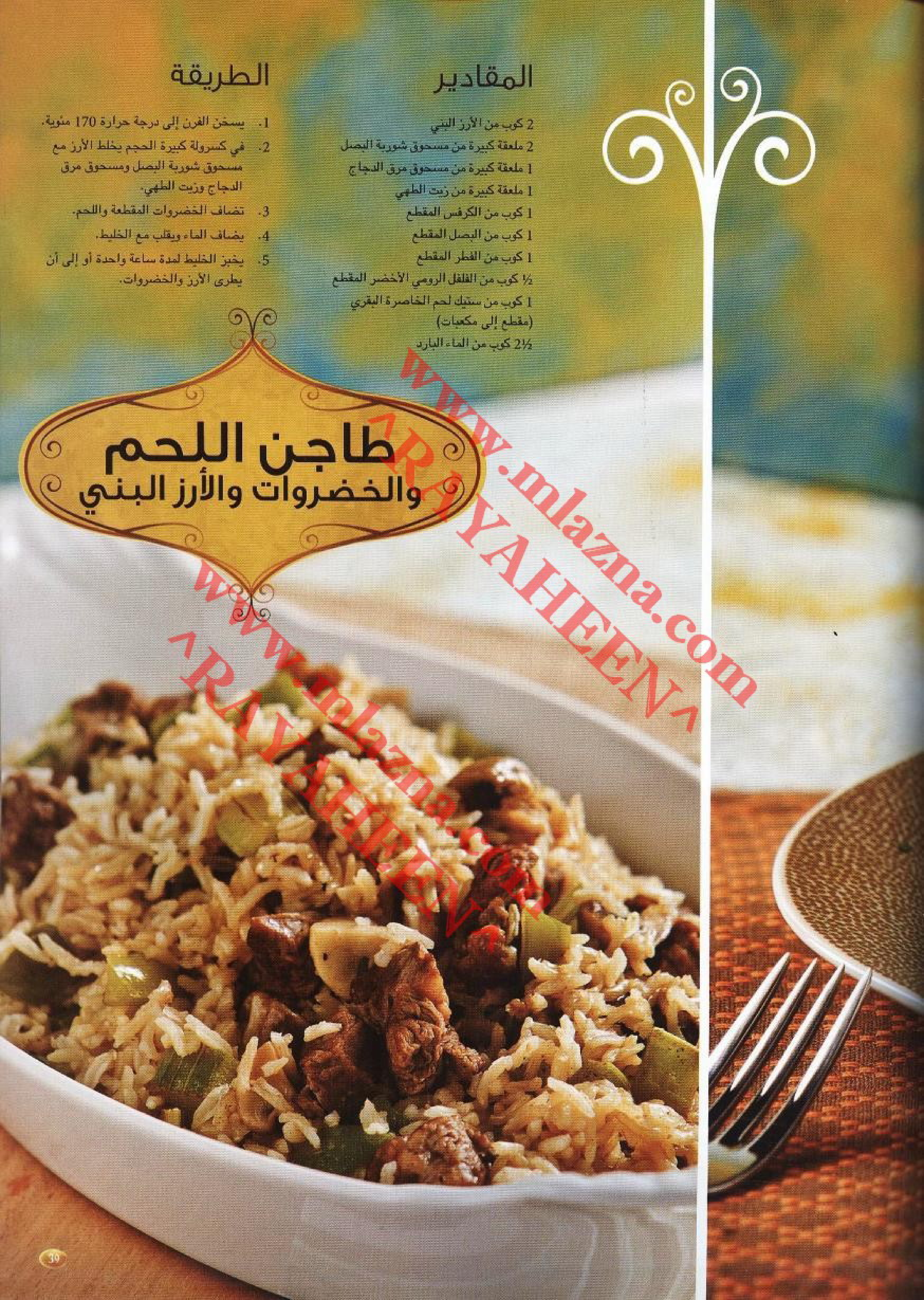
ريزوتو الفطر

المقادير

- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- 3 بصلات صغيرة الحجم مقطعة ناعمًا
- 1 فص مقشر من الثوم
- 1 ملعقة صغيرة من البقدونس الطازج المفروم ناعمًا
- 1 ملعقة صغيرة من الكرفس المفروم
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق
- 1½ كوب من الفطر المقطع
- 1 كوب من الحليب كامل الدسم
- 1 كوب من الأرز
- 4 ملاعق كبيرة من كريمة الطهي
- 5 أكواب من مرق الخضروات
- 1 ملعقة صغيرة من الزبد
- 1 كوب من جبن البارميزان المبشور

الطريقة

1. في قدر كبيرة الحجم يسخن الزيت ويحمر فيه البصل والثوم على نار مرتفعة الحرارة، ثم يضاف البقدونس والكرفس والملح والفلفل الأسود، ويرفع الثوم عندما يكتسب اللون البني.
2. بعد 5 دقائق من رفع الثوم من القدر، يضاف الفطر ويطهى على نار منخفضة الحرارة مع التقليب المستمر، ويضاف الحليب للحفاظ على طراوة الفطر، ثم يضاف الأرز والكريمة ويقلبا.
3. يضاف 1 كوب من مرق الخضروات إلى خليط الأرز في المرة إلى أن يمتصه، ثم تضاف بقية أكواب المرق بالطريقة ذاتها.
4. بمجرد أن يطرى الأرز (بعد مرور مدة من 15 إلى 20 دقيقة) يضاف الزبد وجبن البارميزان.
5. يقدم ساخنًا



طاجن اللحم والخضروات والأرز البني

المقادير

- 2 كوب من الأرز البني
- 2 ملعقة كبيرة من مسحوق شوربة البصل
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق مرق الدجاج
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الطهي
- 1 كوب من الكرفس المقطع
- 1 كوب من البصل المقطع
- 1 كوب من الفطر المقطع
- ½ كوب من الفلفل الرومي الأخضر المقطع
- 1 كوب من ستيك لحم الخاصرة البقري (مقطع إلى مكعبات)
- 2½ كوب من الماء البارد

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 170 مئوية.
2. في كسرولة كبيرة الحجم يخلط الأرز مع مسحوق شوربة البصل ومسحوق مرق الدجاج وزيت الطهي.
3. تضاف الخضروات المقطعة واللحم.
4. يضاف الماء ويقلب مع الخليط.
5. يخبز الخليط لمدة ساعة واحدة أو إلى أن يطرى الأرز والخضروات.



طاجن الأرز باللحم

المقادير

- 2 شريحة من اللحم البقري المقدد (مطبوختان ومفتتتان)
- ¼ كجم من اللحم البقري المفروم (بدون دهن ومحمر)
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق
- 1 كوب من الأرز الأبيض طويل الحبة
- 1 بصلة متوسطة الحجم مقطعة
- 1 كوب من الفطر المقطع إلى شرائح
- 1 عبوة من الطماطم المقشرة
- 1 فليفلة رومي خضراء مقطعة
- ½ كوب من جبن الشيدر المبشور

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 170 مئوية.
2. يوضع اللحم المقدد في صينية خبز ويوضع عليه اللحم المفروم ويضاف الملح والفلفل الأسود حسب الذوق.
3. في طبقات متعاقبة يوضع الأرز والبصل المقطع والفطر والطماطم والفلفل الرومي.
4. يوضع جبن الشيدر المبشور على الوجه ويخبز الخليط لمدة ساعة واحدة.

www.mlazna.com ^RAYAHEENA^

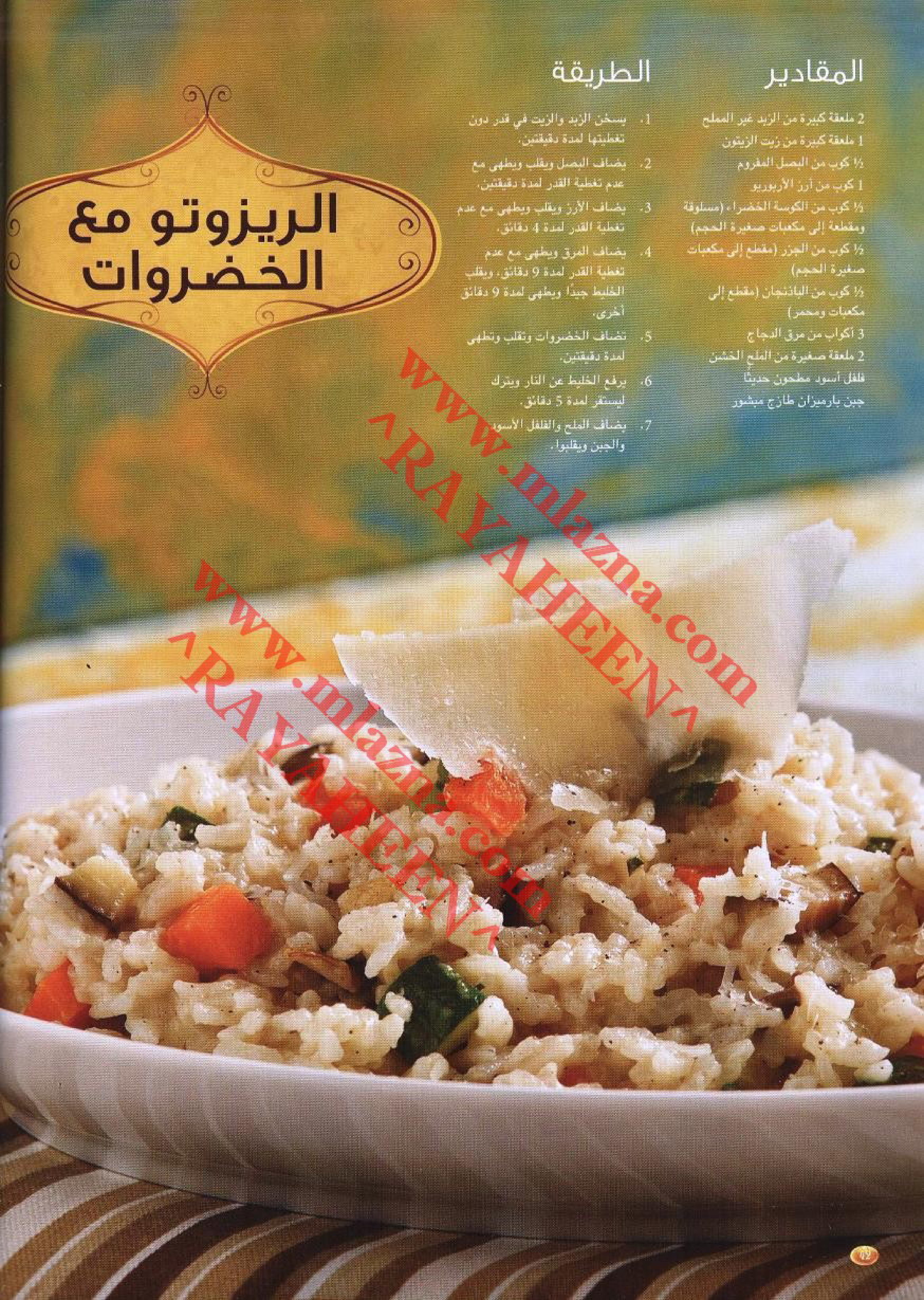
أرز سين تشو المحمر

المقادير

- 2 كوب من الأرز المطبوخ (بارد)
- 1 بصلة بنية صغيرة الحجم
- 2 إلى 3 أعواد من البصل الأخضر
- ¼ كوب من البازلاء والجزر المجمد
- 2 بيضة
- 2 ملعقة كبيرة من صوص الصويا الداكن
- 1 ملعقة صغيرة من زيت السمسم
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الطهي
- ½ كوب من الروبيان (مزال منه العرق الأسود)
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر المسحوق
- ½ ملعقة صغيرة من مسحوق التوابل الخمس الصيني

الطريقة

1. في مقلاة صينية (ووك) يسخن زيت الطهي على درجة حرارة بين المتوسطة والمرتفعة، ثم يضاف الروبيان ويشوح سريعًا إلى أن يوشك على النضوج، ثم يرفع من المقلاة ويوضع جانبًا.
2. في المقلاة يكسر البيض ويقلب، وفي تلك الأثناء يضاف البصل والبازلاء والجزر.
3. عندما ينضج البيض يضاف الأرز وتقلب المكونات معًا، ثم تخفض درجة الحرارة إلى بين المنخفضة والمتوسطة.
4. ترش التوابل على الخليط، ثم يضاف صوص الصويا وزيت السمسم.
5. يضاف الروبيان إلى خليط الأرز.
6. يستمر في التقليب إلى أن ينضج الخليط، ثم يرفع عن النار ويقدم ساخنًا.



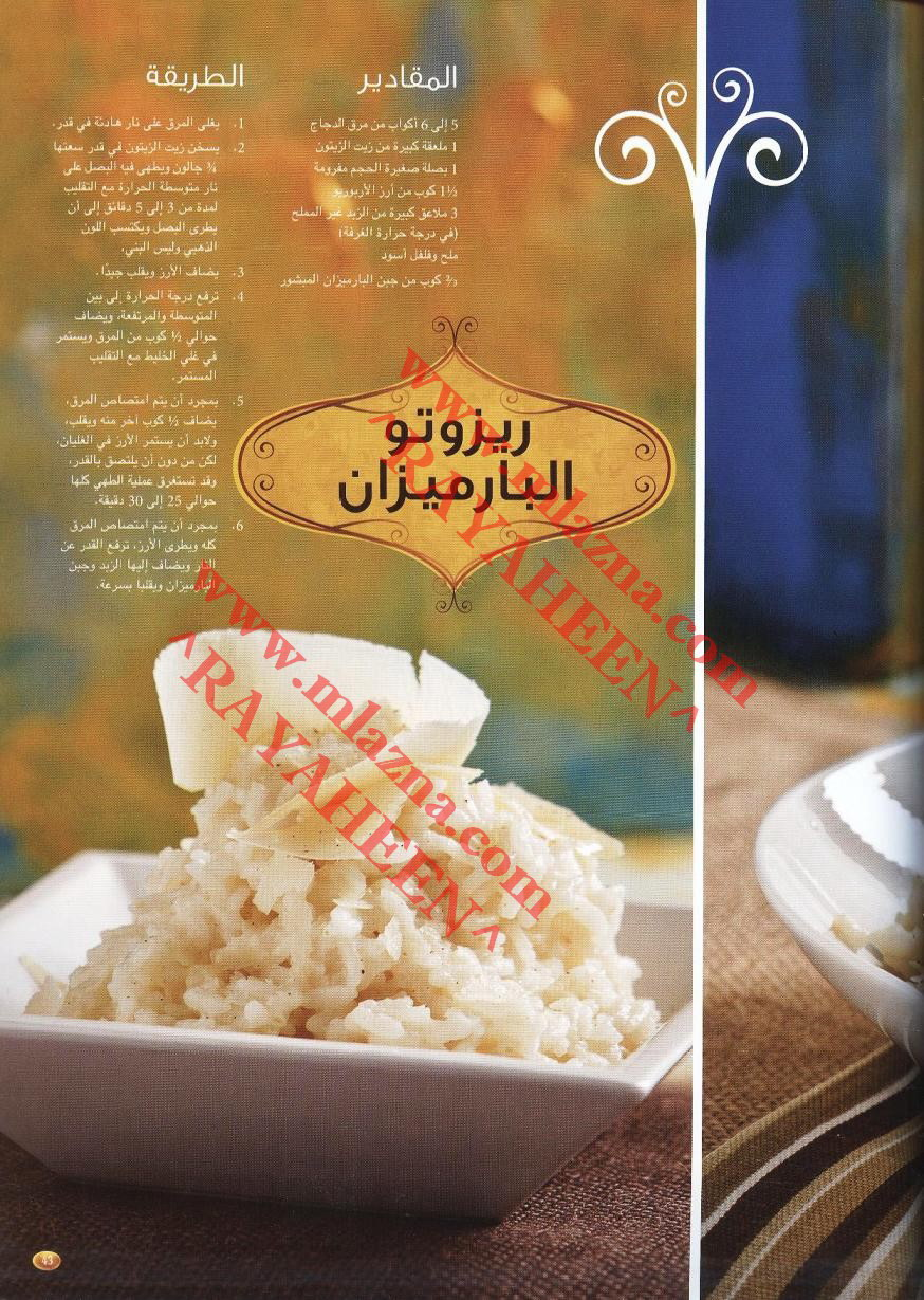
الريزوتو مع الخضروات

المقادير

- 2 ملعقة كبيرة من الزبد غير المملح
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ½ كوب من البصل المفروم
- 1 كوب من أرز الأربوريو
- ½ كوب من الكوسة الخضراء (مسلوقة ومقطعة إلى مكعبات صغيرة الحجم)
- ½ كوب من الجزر (مقطع إلى مكعبات صغيرة الحجم)
- ½ كوب من الباذنجان (مقطع إلى مكعبات ومحمر)
- 3 أكواب من مرق الدجاج
- 2 ملعقة صغيرة من الملح الخشن
- فلفل أسود مطحون حديثًا
- جبن بارميزان طازج مبشور

الطريقة

1. يسخن الزبد والزيت في قدر دون تغطيتها لمدة دقيقتين.
2. يضاف البصل ويقلب ويطهى مع عدم تغطية القدر لمدة دقيقتين.
3. يضاف الأرز ويقلب ويطهى مع عدم تغطية القدر لمدة 4 دقائق.
4. يضاف المرق ويطهى مع عدم تغطية القدر لمدة 9 دقائق، ويقلب الخليط جيدًا ويطهى لمدة 9 دقائق أخرى.
5. تضاف الخضروات وتقلب وتطهى لمدة دقيقتين.
6. يرفع الخليط عن النار ويترك ليستقر لمدة 5 دقائق.
7. يضاف الملح والفلفل الأسود والجبن ويقلبوا.



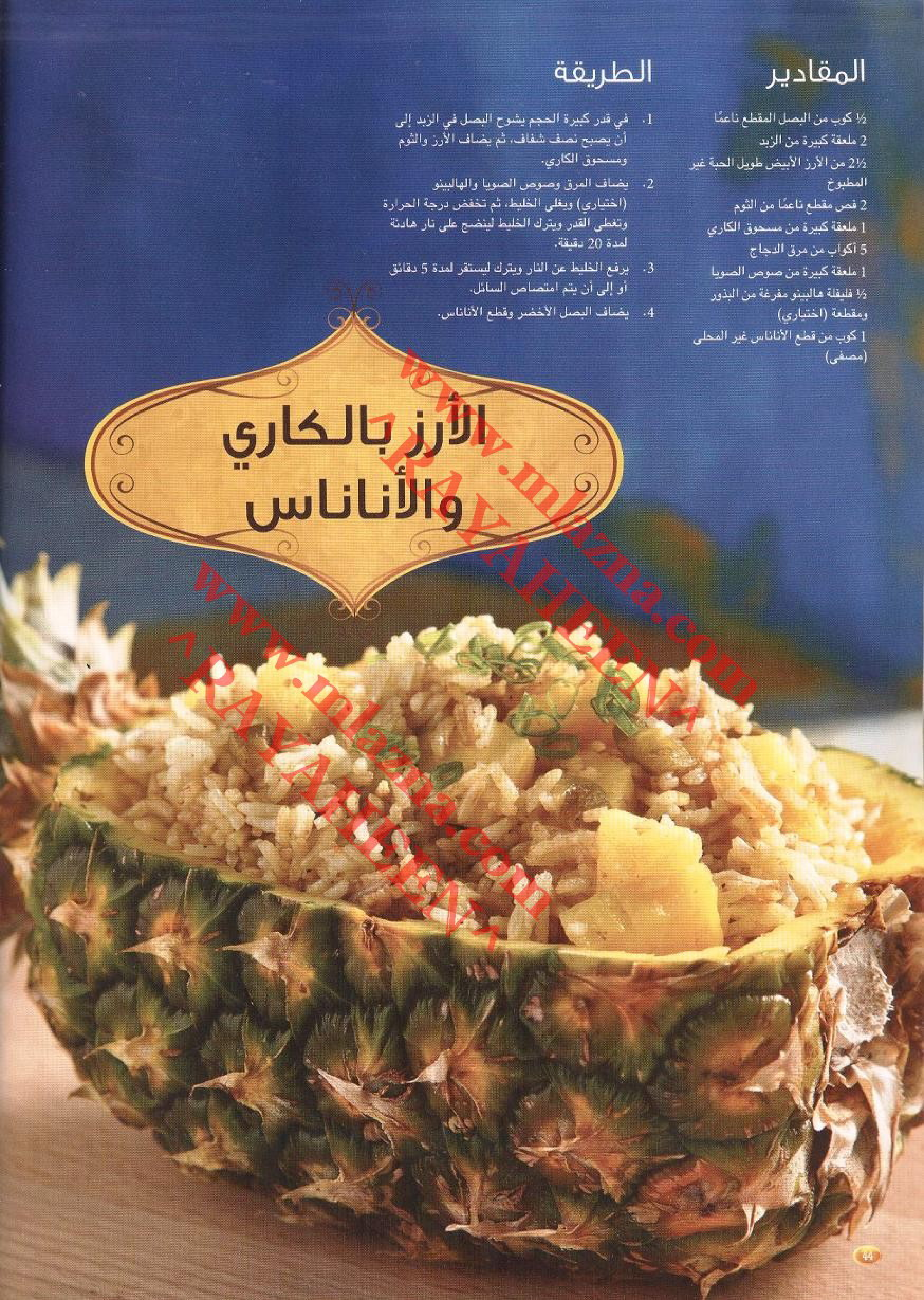
ريزوتو البارميزان

المقادير

- 5 إلى 6 أكواب من مرق الدجاج
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 بصلة صغيرة الحجم مفرومة
- 1½ كوب من أرز الأربوريو
- 3 ملاعق كبيرة من الزبد غير المملح (في درجة حرارة الغرفة)
- ملح وفلفل أسود
- ⅔ كوب من جبن البارميزان المبشور

الطريقة

1. يغلى المرق على نار هادئة في قدر.
2. يسخن زيت الزيتون في قدر سعتها ¾ جالون ويطهى فيه البصل على نار متوسطة الحرارة مع التقليب لمدة من 3 إلى 5 دقائق إلى أن يطرى البصل ويكتسب اللون الذهبي وليس البني.
3. يضاف الأرز ويقلب جيداً.
4. ترفع درجة الحرارة إلى بين المتوسطة والمرتفعة، ويضاف حوالي ½ كوب من المرق ويستمر في غلي الخليط مع التقليب المستمر.
5. بمجرد أن يتم امتصاص المرق، يضاف ½ كوب آخر منه ويقلب، ولابد أن يستمر الأرز في الغليان، لكن من دون أن يلتصق بالقدر، وقد تستغرق عملية الطهي كلها حوالي 25 إلى 30 دقيقة.
6. بمجرد أن يتم امتصاص المرق كله ويطرى الأرز، ترفع القدر عن النار ويضاف إليها الزبد وجبن البارميزان ويقلبا بسرعة.



الأرز بالكاري والأناناس

المقادير

- ½ كوب من البصل المقطع ناعمًا
- 2 ملعقة كبيرة من الزبد
- 2½ من الأرز الأبيض طويل الحبة غير المطبوخ
- 2 فص مقطع ناعمًا من الثوم
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق الكاري
- 5 أكواب من مرق الدجاج
- 1 ملعقة كبيرة من صوص الصويا
- ½ فليفلة هالبينو مفرغة من البذور ومقطعة (اختياري)
- 1 كوب من قطع الأناناس غير المحلى (مصفى)

الطريقة

1. في قدر كبيرة الحجم يشوح البصل في الزبد إلى أن يصبح نصف شفاف، ثم يضاف الأرز والثوم ومسحوق الكاري.
2. يضاف المرق وصوص الصويا والهالبينو (اختياري) ويغلى الخليط، ثم تخفض درجة الحرارة وتغطى القدر ويترك الخليط لينضج على نار هادئة لمدة 20 دقيقة.
3. يرفع الخليط عن النار ويترك ليستقر لمدة 5 دقائق أو إلى أن يتم امتصاص السائل.
4. يضاف البصل الأخضر وقطع الأناناس.



برياني الخضروات

المقادير

- 1 راس قرنبيط صغيرة الحجم
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 بصلة متوسطة الحجم مقطعة
- 3 جزرات مقطعة
- 2 فص مقطع ناعمًا من الثوم
- 1 ملعقة كبيرة من معجون الكاري متوسط الحرارة
- ¼ ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الاسود المطحون حديثاً
- 1 كوب من الارز البسمتي
- ¼ كوب من الزبيب
- 2¼ كوب من مرق الخضروات
- 1 كوب من البازلاء الخضراء المجمدة
- ½ كوب من العدس الأخضر مطهو أو معلب (مغسول ومصفى)
- ¼ كوب من شرائح اللوز المحمصة

الطريقة

1. يقطع القرنبيط إلى وريدات صغيرة ويترك جانبًا.
2. في كسرولة كبيرة الحجم يسخن زيت الزيتون على نار بين متوسطة ومرتفعة الحرارة، ثم يضاف البصل ويطهى مع التقليب إلى أن يكتسب اللون الذهبي.
3. يضاف الجزر والثوم ومسحوق الكاري والملح والفلفل الأسود ويقلبوا لمدة 3 دقائق أو إلى أن تتصاعد رائحة الخليط.
4. يضاف القرنبيط والأرز والزبيب ويقلبوا جيدًا.
5. يضاف المرق ويغلى الخليط.
6. تخفض درجة الحرارة وتغطى الكسرولة ويترك الخليط لينضج على نار هادئة لمدة 15 دقيقة أو إلى أن يطرى الأرز والخضروات.
7. يضاف العدس والبازلاء ويقلبا ويسخن الخليط لمدة 4 دقائق.

شوربة الأرز



المقادير

1 دجاجة كاملة (مقطعة إلى قطع صغيرة)
1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
3 فصوص مفرومة من الثوم
1 بصلة متوسطة الحجم (مقطعة ناعمًا إلى شرائح)
1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل الطازج (مقطع ناعمًا إلى شرائح)
1 كوب من الأرز متوسط الحبة
5 أكواب من الماء
2 ملعقة كبيرة من صوص السمك
6 بيضات مسلوقة ومقشرة
5 أعواد من البصل الأخضر (مقطع ناعمًا إلى شرائح للتزيين)
ملح وفلفل أسود حسب الذوق

الطريقة

1. في قدر شوربة غير لاصقة كبيرة الحجم على نار متوسطة الحرارة يشوح الثوم في الزيت إلى أن يكتسب اللون البني الفاتح.
2. يضاف الزنجبيل والبصل ويقلبا لمدة دقيقة، ثم تضاف قطع الدجاج وصوص السمك ويستمر في الطهي لمدة 3 دقائق أخرى.
3. يضاف الأرز والماء والملح والفلفل الأسود وتغطى القدر ويترك الخليط على نار بين منخفضة ومتوسطة الحرارة لمدة 40 دقيقة تقريبًا أو إلى أن تصبح درجة تماسك الخليط كالشوربة الكريمية، ويقلب الخليط من حين إلى آخر أثناء الطهي.
4. تضاف التوابل حسب الذوق، وتضاف كمية صغيرة من شرائح البصل الأخضر.
5. إذا أصبحت شوربة الأرز سميكة أكثر من اللازم، يضاف القليل من الماء لتخفيفها.
6. تزين أوعية التقديم بالبيض المسلوق والبصل الأخضر ويرش القليل من عصير الليمون على الشوربة.



الأرز اليوناني

المقادير

- 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1 بصلة كبيرة الحجم مقطعة ناعمًا
- 2 فص مفروم من الثوم
- 1 جزرة كبيرة الحجم مقشرة ومبشورة
- 1 كوب من مرق الدجاج
- 1 ملعقة صغيرة من عصير الليمون
- 3 ملاعق كبيرة من البقدونس الطازج
- 1½ كوب من الأرز

الطريقة

1. في قدر على نار متوسطة الحرارة يحمر البصل والثوم في الزيت لمدة من دقيقتين إلى 3 دقائق إلى أن يكتسبا اللون الذهبي.
2. يضاف الجزر المبشور ويقلب لمدة دقيقتين أخريين.
3. يضاف مرق الدجاج ويغلى الخليط.
4. يضاف عصير الليمون والأرز.
5. تغطى القدر وترفع عن النار وتترك جانبًا لمدة من 10 إلى 15 دقيقة.

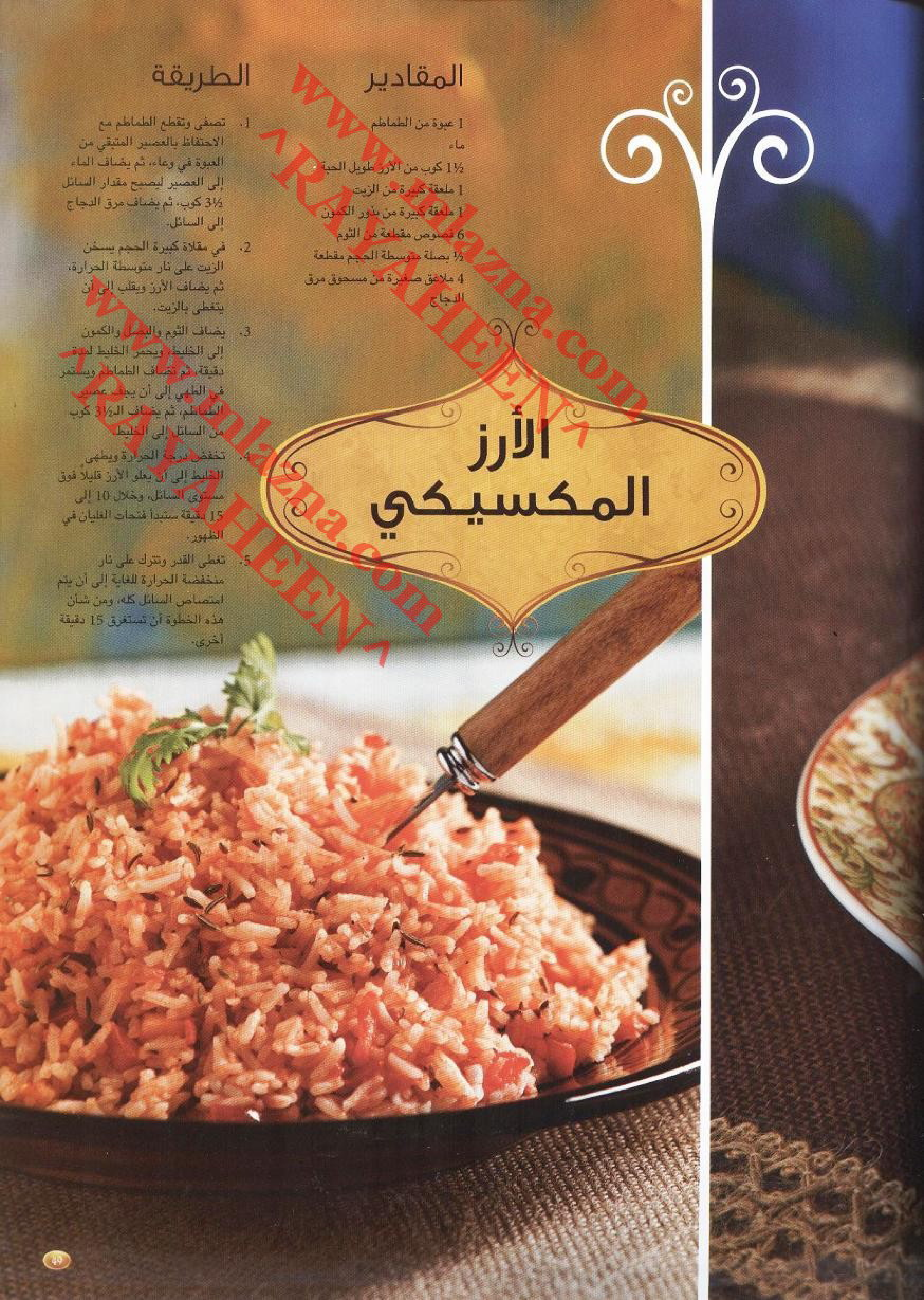
ريزوتو اليقطين

المقادير

- 2 ملعقة كبيرة من الزبد
- ½ كوب من البصل المقطع
- 2 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم
- 1 كوب من الأرز طويل الحبة
- 2½ كوب من مرق الدجاج
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- رشة من جوزة الطيب المبشورة
- 1 كوب من اليقطين (مقطع إلى مكعبات)
- ¼ كوب من جبن البارميزان المبشور
- ½ كوب من كريمة الطهي

الطريقة

1. يذاب الزبد في قدر كبيرة الحجم على نار متوسطة الحرارة، ثم يضاف إليه البصل ويطهى إلى أن يطرى، ثم يضاف الثوم والأرز ويشوحا لمدة دقيقة تقريبًا.
2. يضاف 2 كوب من مرق الدجاج مع الملح والفلفل الأسود وجوزة الطيب، ويغطى القدر ويطهى الخليط على نار هادئة لمدة 10 دقائق.
3. يضاف ½ الكوب المتبقي من المرق مع اليقطين ويستمر في طهي الخليط لمدة 5 دقائق أخرى.
4. سيكون الأرز الآن طريًا ورطبًا قليلاً، وعندها يرفع عن النار ويضاف إليه الجبن والكريمة ويقلبا.
5. تعدل درجة الملوحة قبل التقديم.



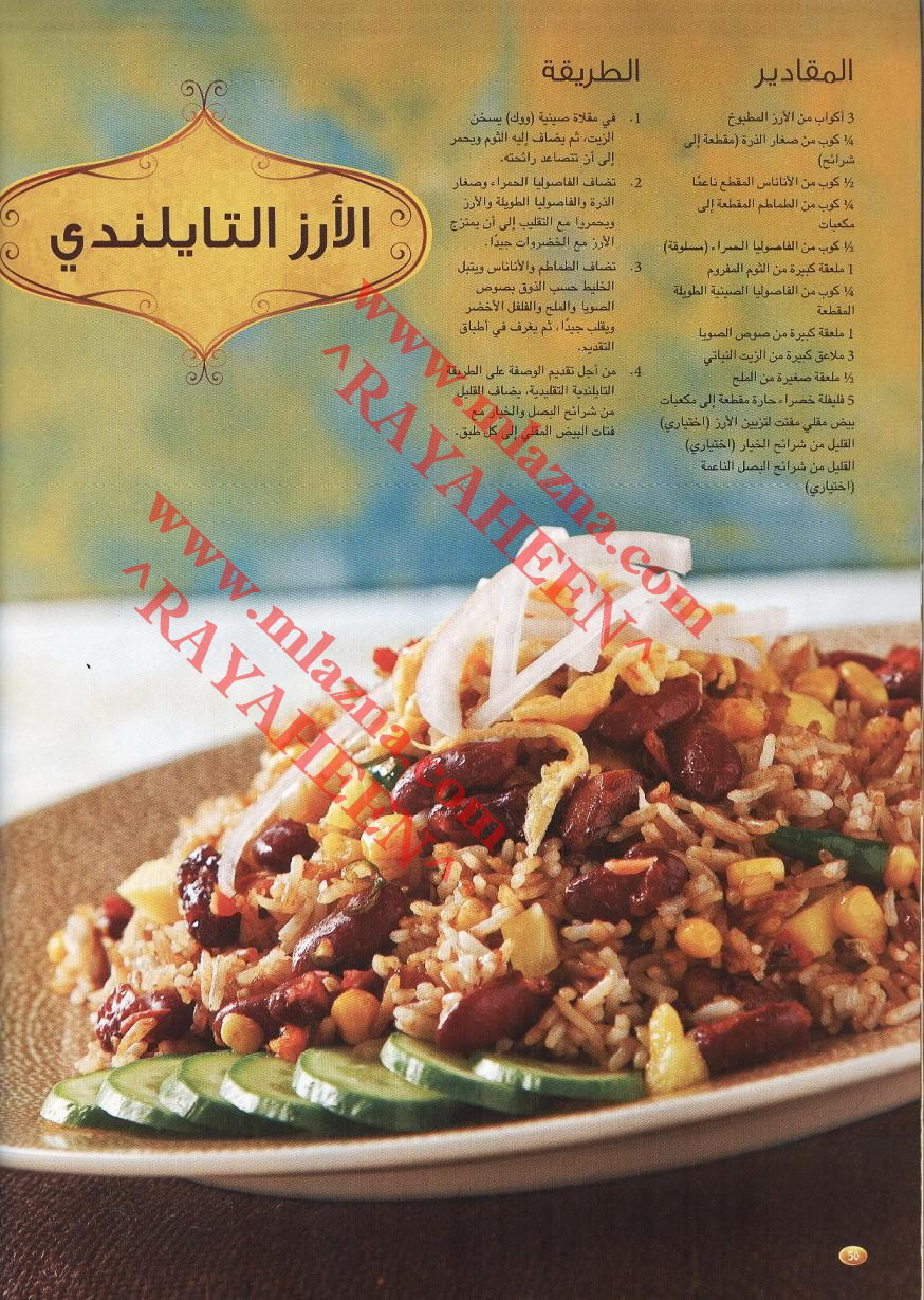
الأرز المكسيكي

المقادير

- 1 عبوة من الطماطم
- ماء
- 1½ كوب من الأرز طويل الحبة
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- 1 ملعقة كبيرة من بذور الكمون
- 6 فصوص مقطعة من الثوم
- ½ بصلة متوسطة الحجم مقطعة
- 4 ملاعق صغيرة من مسحوق مرق الدجاج

الطريقة

1. تصفى وتقطع الطماطم مع الاحتفاظ بالعصير المتبقي من العبوة في وعاء، ثم يضاف الماء إلى العصير ليصبح مقدار السائل 3½ كوب، ثم يضاف مرق الدجاج إلى السائل.
2. في مقلاة كبيرة الحجم يسخن الزيت على نار متوسطة الحرارة، ثم يضاف الأرز ويقلب إلى أن يتغطى بالزيت.
3. يضاف الثوم والبصل والكمون إلى الخليط، ويحمر الخليط لمدة دقيقة، ثم تضاف الطماطم ويستمر في الطهي إلى أن يجف عصير الطماطم، ثم يضاف الـ3½ كوب من السائل إلى الخليط.
4. تخفض درجة الحرارة ويطهى الخليط إلى أن يعلو الأرز قليلاً فوق مستوى السائل، وخلال 10 إلى 15 دقيقة ستبدأ فتحات الغليان في الظهور.
5. تغطى القدر وتترك على نار منخفضة الحرارة للغاية إلى أن يتم امتصاص السائل كله، ومن شأن هذه الخطوة أن تستغرق 15 دقيقة أخرى.



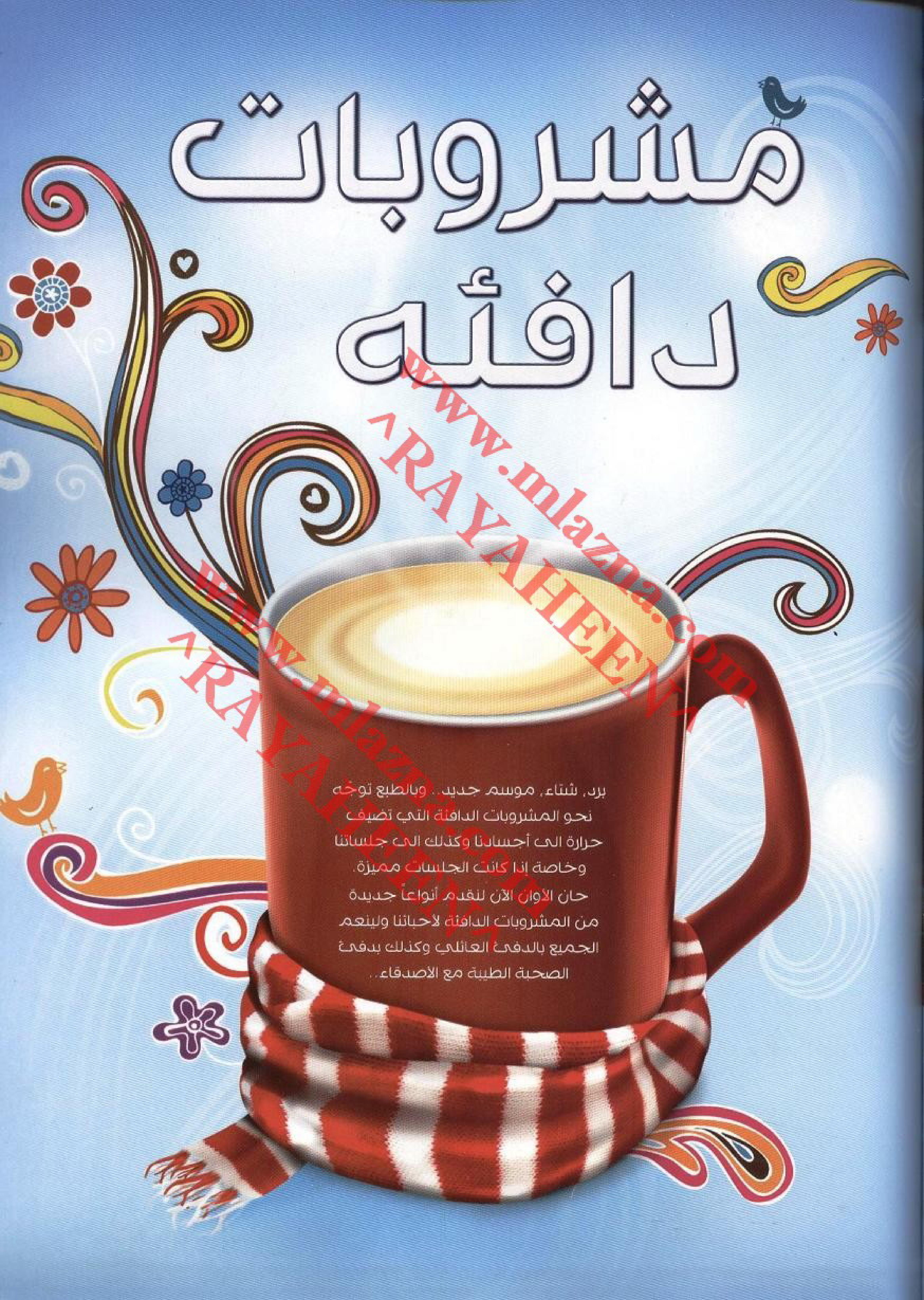
الأرز التايلندي

المقادير

3 أكواب من الأرز المطبوخ
¼ كوب من صغار الذرة (مقطعة إلى شرائح)
½ كوب من الأناناس المقطع ناعمًا
¼ كوب من الطماطم المقطعة إلى مكعبات
½ كوب من الفاصوليا الحمراء (مسلوقة)
1 ملعقة كبيرة من الثوم المفروم
¼ كوب من الفاصوليا الصينية الطويلة المقطعة
1 ملعقة كبيرة من صوص الصويا
3 ملاعق كبيرة من الزيت النباتي
½ ملعقة صغيرة من الملح
5 فليفلة خضراء حارة مقطعة إلى مكعبات
بيض مقلي مفتت لتزيين الأرز (اختياري)
القليل من شرائح الخيار (اختياري)
القليل من شرائح البصل الناعمة (اختياري)

الطريقة

1. في مقلاة صينية (ووك) يسخن الزيت، ثم يضاف إليه الثوم ويحمر إلى أن تتصاعد رائحته.
2. تضاف الفاصوليا الحمراء وصغار الذرة والفاصوليا الطويلة والأرز ويحمروا مع التقليب إلى أن يمتزج الأرز مع الخضروات جيدًا.
3. تضاف الطماطم والأناناس ويتبل الخليط حسب الذوق بصوص الصويا والملح والفلفل الأخضر ويقلب جيدًا، ثم يغرف في أطباق التقديم.
4. من أجل تقديم الوصفة على الطريقة التايلندية التقليدية، يضاف القليل من شرائح البصل والخيار مع فتات البيض المقلي إلى كل طبق.


مشروبات
دافئه
برد، شتاء، موسم جديد.. وبالطبع توجه
نحو المشروبات الدافئة التي تضيف
حرارة الى أجسادنا وكذلك الى جلساتنا
وخاصة إذا كانت الجلسات مميزة.
حان الاوان الآن لنقدم أنواعاً جديدة
من المشروبات الدافئة لأحبائنا ولينعم
الجميع بالدفئ العائلي وكذلك بدفئ
الصحبة الطيبة مع الأصدقاء..



المقادير

8 ملاعق صغيرة من السكر
4 ملاعق صغيرة من مسحوق كاكاو الخام
4 أكواب من الحليب
1½ كوب من المارشميلو الصغير
1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

الطريقة

1. في قدر تخلط المكونات الأربع الأولى معًا.
2. يطهى الخليط مع التقليب على نار متوسطة الحرارة لمدة 8 دقائق تقريبًا إلى أن يذوب المارشميلو.
3. يرفع الخليط عن النار وتضاف إليه الفانيليا وتقلب، ثم يصب الخليط في أكواب فخارية.

الشوكولاتة الساخنة مع المارشميلو

كوب الشوكولاتة الساخنة اللذيذ

المقادير

خلطة الشوكولاتة الساخنة:

8 أكواب من مسحوق الحليب الخالي من الدسم

3½ كوب من مسحوق شراب الشوكولاتة الفوري

1½ كوب من مسحوق بديل الكريمة ومسحوق الحليب الخالي من الدسم

1¼ كوب من السكر المطحون

3 ملاعق كبيرة من حبيبات القهوة الفورية

¼ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

2 ملعقة كبيرة من مسحوق عصير البرتقال الغير محلى

أكواب الشوكولاتة:

½ كوب من رقائق الشوكولاتة نصف المحلاة

1 ملعقة صغيرة من الدهن

1 عبوة من الكريمة المخفوقة

الطريقة

1. في وعاء كبير الحجم تخلط المكونات السبع الأولى معًا جيدًا، ثم يحفظ الخليط في وعاء محكم الإغلاق لمدة تصل إلى 6 شهور.
2. لعمل أكواب الشوكولاتة: تذاب رقائق الشوكولاتة والدهن في فرن الميكروويف ويقلبا معًا إلى أن يتكون خليط ناعم، ثم يفرد الخليط باستخدام فرشاة داخل أكواب ألومونيوم أو أكواب حلوى ورقية على عمق 1 بوصة، ثم توضع الأكواب في صينية خبز وتبرد لمدة 45 دقيقة أو إلى أن يجمد خليط الشوكولاتة، وقبل التقديم مباشرة ترفع الأكواب وتضاف الكريمة المخفوقة.
3. لعمل الشوكولاتة الساخنة: لكل حصة يقلب ⅓ كوب من الخلطة في 1 كوب من الماء المغلي إلى أن يذوب، ثم يوضع في كل كوب كوب من الشوكولاتة ويقلب إلى أن يذوب.

تكفي الوصفة لإعداد 11 كوب من الشوكولاتة الساخنة و16 كوب من الشوكولاتة



مشروب التوت الساخن

المقادير

- ¾ ملعقة صغيرة من كبش القرنفل الحب
- 1 برتقالة بسرة متوسطة الحجم
- 1 ليمونة متوسطة الحجم
- 1 لتر من عصير التفاح
- 3 أكواب من عصير توت الأوسية
- 2 ملعقة كبيرة من السكر البني
- 2 عود قرفة (طول الواحد 3 بوصة)

الطريقة

1. توخز البرتقالة بالقرنفل، ثم تقطع البرتقالة والليمونة إلى شرائح.
2. في قدر كبيرة الحجم تخلط بقية المكونات معًا، ثم تضاف شرائح البرتقال والليمون ويغلى الخليط.
3. تخفض درجة الحرارة ويترك الخليط على نار هادئة دون تغطيته لمدة 30 دقيقة.
4. يرفع عودا القرفة وشرائح البرتقال والليمون باستخدام مقصوصة، حسب الرغبة، قبل التقديم، ثم يصب العصير في أكواب.





الموكا الساخنة

المقادير

6 أكواب من القهوة المجهزة الساخنة
¾ كوب من كريمة الخفق
6 ملاعق كبيرة من صوص* الشيكولاتة
7 ملاعق صغيرة من السكر
6 أعواد قرفة (طول العود 3 بوصات)
كريمة مخفوقة في عبوة (اختياري)

الطريقة

1. في قدر تخلط القهوة مع كريمة الخفق وصوص الشيكولاتة والسكر، ويطهى الخليط مع التقليب على نار متوسطة الحرارة إلى أن يذوب السكر ويسخن الخليط.
2. يصب الخليط في 6 أكواب كبيرة الحجم ويقلب كل كوب بعود قرفة وتزين الأكواب بالكريمة المخفوقة، حسب الرغبة.



"الشاي" الساخن بالكريمة

المقادير

2 كوب من الماء
2 كيس شاي
1 عود قرفة
6 حبوب مسحوقة من الهيل
1 كبش قرنفل كامل
¼ ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
2½ كوب من الحليب
⅓ كوب من السكر
كريمة مخفوقة محلاة (في عبوة رش)
قرفة مطحونة وأعواد قرفة للتزيين

الطريقة

1. في قدر صغيرة الحجم تخلط المكونات الست الأولى معًا، ثم يغلى الخليط، ثم تخفض درجة الحرارة وتغطى القدر ويترك الخليط على نار هادئة لمدة 5 دقائق.
2. يضاف الحليب ويقلب ويغلى الخليط مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة، ثم يصفى.
3. يضاف السكر ويقلب إلى أن يذوب.
4. توضع الكريمة المخفوقة على الوجه ويزين بالقرفة المطحونة أو عود قرفة، حسب الرغبة.

www.mlazna.com
^RAYAHEEN^

القهوة بحلوى البتر سكوتش



المقادير

- 1 كوب من رقائق حلوى البتر سكوتش المسحوقة
- 8 أكواب من القهوة المجهزة الساخنة
- ½ كوب من كريمة الخفق
- 5 إلى 8 ملاعق كبيرة من السكر
- 1 عبوة من الكريمة المخفوقة

الطريقة

1. في وعاء كبير الحجم تقلب القهوة مع ½ كوب من حلوى البتر سكوتش إلى أن تذوب الرقائق.
2. تضاف كريمة الخفق والسكر ويقلبا.
3. تقدم القهوة في أكواب مزينة بالكريمة المخفوقة ورقائق البتر سكوتش.

الشوكولاتة البيضاء الساخنة

المقادير

- ¼ جالون من الحليب
- 3 أوقيات من الشوكولاتة البيضاء المقطعة ناعمًا
- 1 ملعقة كبيرة من السكر
- 2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- ¼ ملعقة صغيرة من مستخلص اللوز

الطريقة

1. في قدر يسخن الحليب على نار متوسطة الحرارة إلى أن يغلي برفق.
2. باستخدام خفاقة يدوية من السلك تضاف بقية المكونات إلى الحليب وتقلب.
3. تصب الشوكولاتة في أكواب دافئة وتقدم.



مشروب الشوكولاتة الداكنة الحار

المقادير

- 1 لتر من الحليب
- ¼ كوب من الكاكاو غير المحلى
- ¼ كوب من السكر
- ¼ كوب من الشوكولاتة نصف المحلاة (مقطعة ناعمًا)
- 2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار

الطريقة

1. في قدر يسخن الحليب على نار متوسطة الحرارة إلى أن يغلي برفق.
2. باستخدام خفاقة يدوية يضاف الكاكاو والسكر والشوكولاتة والفانيليا ومسحوق الفلفل الحار ويقلبوا.
3. يسخن الخليط مع التقليب المستمر لمدة 3 دقائق أو إلى أن تذوب الشوكولاتة.
4. تصب الشوكولاتة في أكواب مدفأة وتقدم.





المقادير

4 أكواب من الحليب الطازج
1 ملعقة صغيرة من جوزة الطيب
1 ملعقة صغيرة من القرفة
1 ملعقة كبيرة من السكر الأبيض

الطريقة

1. في قدر تخلط كل المكونات معًا وتقلب على نار منخفضة الحرارة إلى أن يدفأ الحليب.

الحليب الدافئ بالتوابل



مشروب الأناناس الساخن

المقادير

1 لتر من عصير الأناناس غير المحلى
1 كوب من عصير توت الأوسية
⅓ كوب من السكر
⅓ كوب من السكر البني
1 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
¼ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المطحونة
⅛ ملعقة صغيرة من كبش القرنفل المطحون
1 ليمونة متوسطة الحجم مقطعة إلى شرائح
7 أعواد قرفة

الطريقة

1. في قدر كبيرة الحجم تخلط المكونات السبع الأولى معًا ويغلي الخليط.
2. تخفض درجة الحرارة ويترك الخليط على نار هادئة مع عدم تغطيته لمدة 15 دقيقة، ثم يصفى.
3. يزين كل كوب بشريحة ليمون وعود قرفة.

القهوة الساخنة بالزنجبيل

المقادير

- 6 ملاعق كبيرة من القهوة المطحونة
- 1 ملعقة كبيرة من قشر البرتقال المبشور
- 1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل المحلى المقطع
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 6 أكواب من الماء البارد
- كريمة مخفوقة وأعواد قرفة للتزيين

الطريقة

1. تخلط القهوة مع بشر البرتقال والزنجبيل والقرفة، ويصب الخليط في محضر القهوة ويجهز طبقًا لتعليمات المصنع.
2. تصب القهوة في أكواب وتزين بالكريمة المخفوقة وأعواد القرفة وبشر البرتقال.



القهوة بالتوابل



المقادير

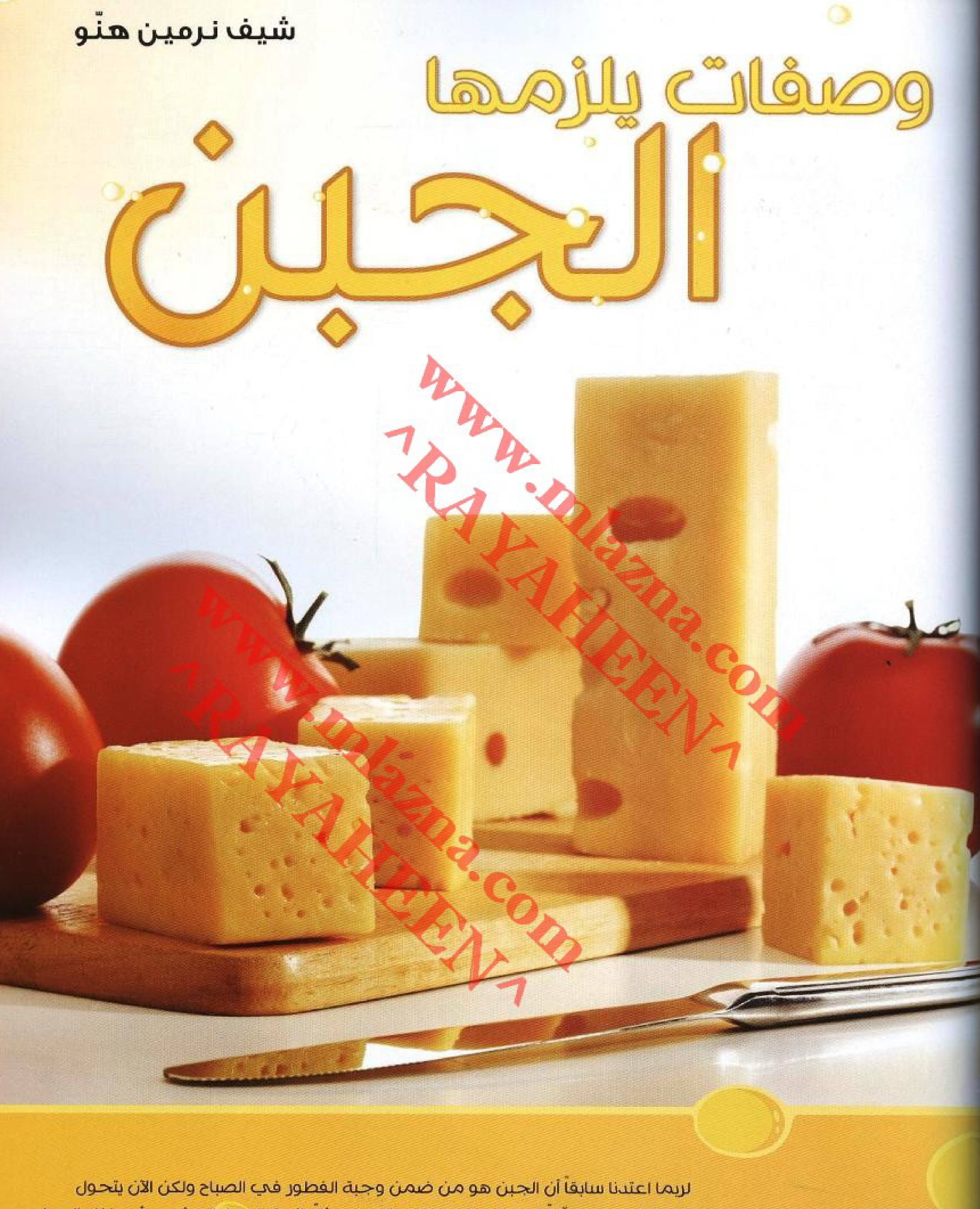
- 8 أكواب من القهوة المجهزة الساخنة
- ⅓ كوب من السكر
- ¼ كوب من صوص الشوكولاتة
- ½ ملعقة صغيرة من مستخلص الينسون
- 4 أعواد قرفة (طول الواحد 3 بوصات)
- 1½ ملعقة صغيرة من كبش القرنفل الكامل
- أعواد قرفة إضافية (إختياري)

الطريقة

1. في قدر متوسطة الحجم تخلط القهوة مع السكر وصوص الشوكولاتة ومستخلص الينسون.
2. توضع أعواد القرفة وكبش القرنفل في قطعة قماش قطنية مزدوجة السمك، ثم تمسك أطراف قطعة القماش معًا وتربط بخيط لتصبح كيسًا.
3. يوضع الكيس في قدر طهي بطيء ويترك على نار منخفضة الحرارة لمدة من ساعتين إلى 3 ساعات.
4. يتم التخلص من كيس التوابل، وتصب القهوة في أكواب ويزين كل كوب بعود قرفة، حسب الرغبة.

شيف نرمين هنّو

وصفات يلزمها الجبن



لربما اعتدنا سابقاً أن الجبن هو من ضمن وجبة الفطور في الصباح ولكن الآن يتحول الجبن ليصبح مكمّلاً لمعظم الوصفات. فتخيل مثلاً رائحة الجبن المشوي أو منظر الجبن السائح فوق المعكرونة أو إحساس الجبن الممتد عند محاولة التقاط لقمة من طبق يكسوه الجبن. والعديد من الأشياء لتتخيلها حين يدخل الجبن في لعبة الطهي.

من الآن وصاعداً لا تتخيلوا. بل باشروا بتجربة هذه الوصفات والتمسوا هذا الشعور المميز عند تذوقها.



سلطة جبن الروكفور

المقادير

100 جم من الجبن الأزرق
100 جم من كريمة الخفق
2 رأس خس آيس برج صغير الحجم
4 حبات من الطماطم الكرزية الصفراء
4 حبات من الطماطم الكرزية الحمراء
القليل من الزيتون الأسود المخلي من النوى

الطريقة

1. يخفق الجبن الأزرق وكريمة الخفق معًا إلى أن يتكون قوام كريمي، ويضاف المزيد من الكريمة إذا دعت الحاجة.
2. يقطع الخس إلى أرباع ويوضع في طبق تقديم.
3. ترش تتبيلة الجبن الأزرق على الخس.
4. تزين السلطة بالطماطم والزيتون.



جبن الحلوم المشوي

المقادير

8 شرائح من جبن الحلوم
1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
4 شرائح من التوست الأبيض
4 شرائح من الطماطم
بقدونس مجفف

الطريقة

1. تحمص شرائح التوست الأبيض.
2. يوضع زيت الزيتون في مقلاة على نار عالية الحرارة ثم تضاف إليه شرائح الجبن وتحمر إلى أن تكتسب اللون الذهبي وتبدأ في الذوبان.
3. ترص شرائح الطماطم على التوست المحمص.
4. يوضع جبن الحلوم على الطماطم ويرش بالبقدونس.

بيتزا الجبن



المقادير

العجين:

1 ملعقة صغيرة من السكر
2 ملعقة صغيرة من الخميرة
1 كوب من الحليب
2 كوب من الدقيق
رشة من الملح

الصوص:

2 عبوة من الطماطم المسلوقة
1 ملعقة صغيرة من الثوم
3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
رشة من الملح
رشة من الفلفل الأسود
2 حبة طماطم مقطعة إلى شرائح
2 كرة من جبن الموتزاريلا الطازج (مقطع إلى شرائح)
أوراق ريحان طازجة

الطريقة

العجين:

1. يخلط السكر مع الخميرة والحليب ويترك الخليط إلى أن يصبح زغباً.
2. يخلط الدقيق مع الملح، ثم تعجن المكونات الجافة مع السائلة.
3. يوضع العجين في وعاء ويغطى بمنشفة مبتلة إلى أن يتضاعف حجمه.
4. يضرب العجين ويشكل على شكل قرص البيتزا.

الصوص:

1. توضع الطماطم المسلوقة مع الثوم وزيت الزيتون والملح والفلفل في مقلاة ويطهوا على نار متوسطة الحرارة إلى أن يتم تبخر معظم السائل.
2. يبرد الصوص ثم يفرد على عجين البيتزا.
3. ترص الطماطم والموتزاريلا على الصوص.
4. تخبز البيتزا في الفرن على درجة حرارة 225 إلى أن يصبح العجين ذهبيًا ومقرمشًا ويكتسب الجبن اللون الذهبي.
5. تزين البيتزا بأوراق الريحان.

جبن "البري" المخبوز

المقادير

1 فص من جبن بري الفرنسي
1 فص ثوم مقطع إلى شرائح
3 أوراق من الريحان مقطعة رفيعاً

الطريقة

1. يقطع فص الجبن إلى نصفين بشكل أفقي.
2. يرص الثوم والريحان بين شريحتي الجبن.
3. يخبز على درجة حرارة 175 ملفوفًا بورق خبز لمدة 10 دقائق تقريبًا أو إلى أن يذوب الجبن.

كيش جبن الروكفور

المقادير

العجين:

7 ملاعق كبيرة من الزبد

1¾ كوب من الدقيق

رشة من الملح

3 ملاعق كبيرة من الماء البارد

الحشو:

½ كوب من الجبن الأزرق

1 كوب من كريمة الخفق

4 بيضات

¼ كوب من جبن البارميزان

رشة من الفلفل الأسود

الطريقة

العجين:

1. يوضع الزبد مع الدقيق والملح في معالج الطعام إلى أن يتكون قوام رملي.
2. يضاف الماء ويعجن الخليط.
3. يفرد العجين بحيث يصبح رفيعًا ويوضع في صينية كيش.

الحشو:

1. تخفق مكونات الحشو كلها معًا ثم تصب في قاعدة الكيش.
2. يخبز الكيش على درجة حرارة 160 لمدة 40 دقيقة إلى أن يكرمل الكيش ويكتسب اللون الذهبي.



بروسكيتا الجبن الكريمي



المقادير

1 رغيف من خبز الباجيت الفرنسي
(مقطع بشكل مائل)
1 كوب من جبن الكريمة
3 ملاعق كبيرة من البقدونس المقطع
2 بصلة خضراء مقطعة
1 عود كرفس مقطع
رشة من الملح
رشة من الفلفل الأسود
1 ملعقة صغيرة من الثوم
3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

الطريقة

1. تحمص شرائح الباجيت.
2. تخلط بقية المكونات معًا ويفرد الخليط على شرائح الباجيت.

مناقيش

المقادير

العجين

1½ ملعقة صغيرة من الخميرة

1¾ كوب من الدقيق

⅔ كوب من الماء

الطبقة العلوية رقم 1

½ كوب من اللبنة

½ كوب من اللحم المفروم

1 ملعقة صغيرة من الثوم

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

¼ كوب من الصنوبر

الطبقة العلوية رقم 2

½ كوب من اللبنة

2 حبة طماطم مقطعة إلى مكعبات

بقدونس مجفف

الطبقة العلوية رقم 3

½ كوب من اللبنة

¼ كوب من الزعتر

الطبقة العلوية رقم 4

½ كوب من اللبنة

½ كوب من جبن الجودة المبشور



الطريقة

العجين

1. تخلط جميع المكونات معًا ثم يترك العجين إلى أن يتضاعف في الحجم.
2. يضرب العجين ثم يفرد على شكل دوائر المناقيش.

الطبقة العلوية رقم 1

1. يوضع اللحم المفروم والثوم وزيت الزيتون في مقلاة ويطهوا إلى أن يتحمر اللحم.
2. تفرد اللبنة على العجين، ثم تغطى باللحم والصنوبر.
3. تخبز المناقيش في الفرن على درجة حرارة 200 لمدة 10 دقائق إلى أن يصبح قاع العجين ذهبي اللون.

الطبقة العلوية رقم 2

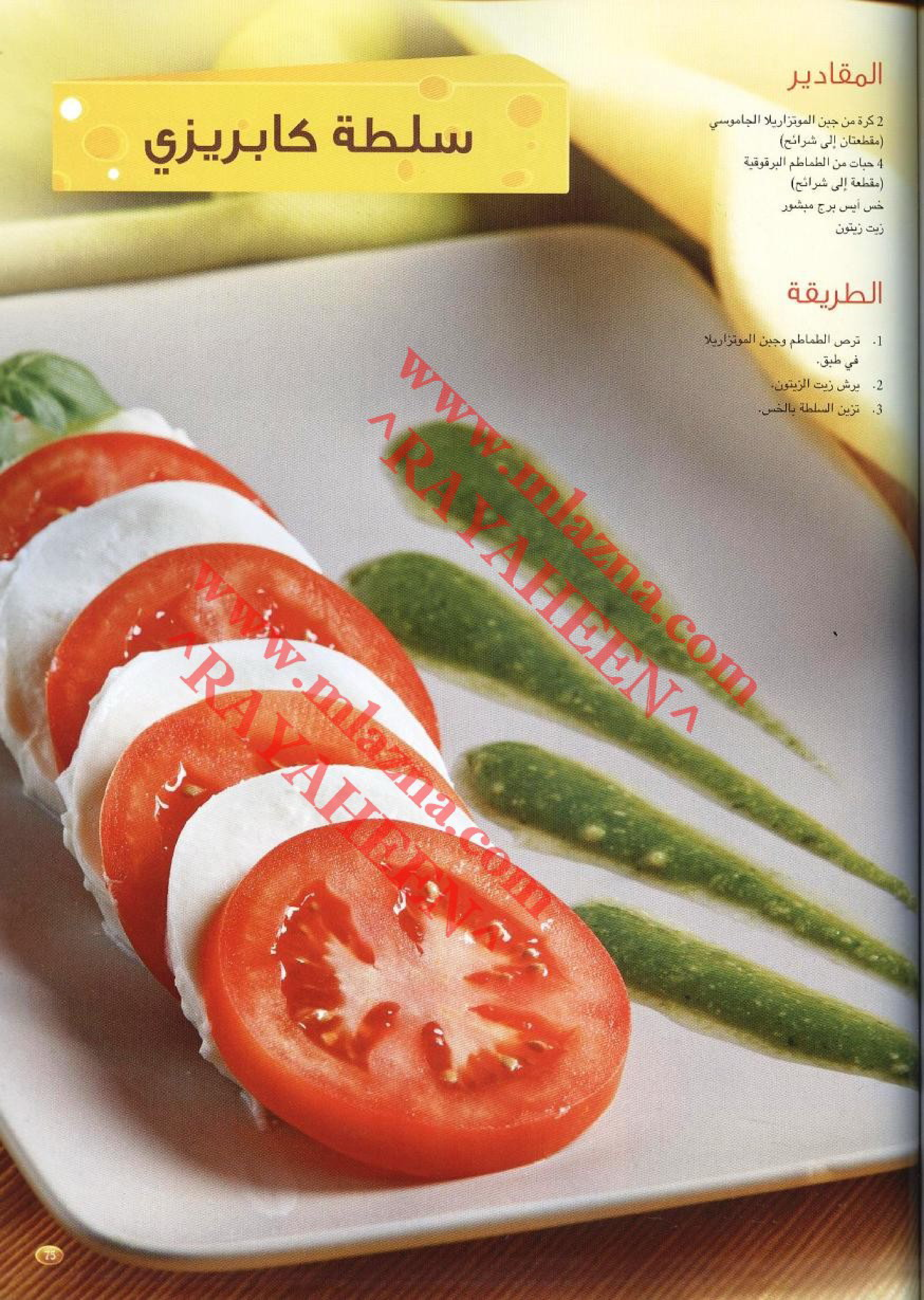
1. تفرد اللبنة على العجين.
2. ترص الطماطم على اللبنة وتخبز المناقيش في الفرن على درجة حرارة 200 لمدة 10 دقائق إلى أن يصبح قاع العجين ذهبي اللون.

الطبقة العلوية رقم 3

1. تفرد اللبنة على العجين ويرش الزعتر عليها.
2. تخبز المناقيش في الفرن على درجة حرارة 200 لمدة 10 دقائق إلى أن يصبح قاع العجين ذهبي اللون.

الطبقة العلوية رقم 4

1. تفرد اللبنة على العجين ويرش جبن الجودة عليها.
2. تخبز المناقيش في الفرن على درجة حرارة 200 لمدة 10 دقائق إلى أن يصبح قاع العجين ذهبي اللون.



سلطة كابريزي

المقادير

2 كرة من جبن الموتزاريلا الجاموسي (مقطعتان إلى شرائح)
4 حبات من الطماطم البرقوقية (مقطعة إلى شرائح)
خس أيس برج مبشور
زيت زيتون

الطريقة

1. ترص الطماطم وجبن الموتزاريلا في طبق.
2. يرش زيت الزيتون.
3. تزين السلطة بالخس.



أصابع الموتزاريلا

المقادير

10 أعواد من جبن الموتزاريلا
2 بيضة مخفوقة
1 كوب من الدقيق
1 كوب من البقسماط المتبل
زيت للقلي

الطريقة

1. تغمس أعواد الجبن في الدقيق ثم في البيض.
2. تغمس الأعواد في البقسماط.
3. تقلى الأعواد في زيت غزير إلى أن تكتسب اللون الذهبي.



المقادير

1 كوب من جبن الماعز الطري
8 حبات من التين
8 ملاعق صغيرة من العسل

الطريقة

1. يقطع التين إلى أرباع دون القطع إلى النهاية للحفاظ عليه متماسكاً.
2. يحشى التين بجبن الماعز.
3. ترش ملعقة صغيرة من العسل على كل حبة تين.
4. يخبز على درجة حرارة 175 إلى أن يكتسب الجبن اللون الذهبي.

التين المحشو



البيض المسلوق
مع صوص الجبن

المقادير

4 بيضات
4 شرائح من خبز التوست
1 كوب من كريمة الخفق
1 ملعقة صغيرة من الخردل
1 كوب من جبن الجودة

الطريقة

1. توضع الكريمة مع الخردل والجبن في مقلاة ويسخنوا إلى أن يذوب الجبن.
2. يسلق البيض بدون قشر (poach) في الماء المغلي مع 3 ملاعق كبيرة من الخل.
3. يوضع البيض المسلوق على شرائح التوست ويصب صوص الجبن عليه.


النقنقات
اللذيذة!
زينة السفرة هي النقنقات أو يمكن أن
نسميها أيضاً المقبلات. إكتشفوا أحدث
إبتكارات النقنقات في هذه الفقرة لربما
تعدلون عن المباشرة الى الطبق
الرئيسي لشدة لذتها ولانكم بالتأكيد
سوف تطلبون المزيد والمزيد منها.

كانابيه التونة

المقادير

- 1 عبوة من قطع التونة في مائها (مصفاة ومهروسة)
- 20 شريحة رفيعة للغاية من الليمون
- 5 شرائح من الخبز الأبيض
- ½ كوب من الزبد المطرى غير المملح
- فلفل أبيض حسب الذوق
- 20 حبة من الزيتون الأخضر مع الفلفل الحلو أو الطماطم الكرزية
- 20 عود من خلال الكوكتيل

الطريقة

1. في وعاء صغير الحجم يخلط 1 ملعقة صغيرة من التونة مع الزبد والفلفل الأبيض ويهرس الخليط إلى أن يمتزج ويتكون زبد التونة.
2. تقطع كل شريحة خبز إلى 4 قطع ليصبح هناك 20 قطعة لقاعدة الكانابيه.
3. يفرد خليط التونة والزبد على الخبز.
4. تفرد التونة على الخبز، ثم توضع شريحة من الليمون وزيتونة خضراء، ثم يغرس فيهم خلال ليتماسكوا معاً.
5. يقدم بارداً.

التمر الملفوف باللحم المقدد

المقادير

250 جم من التمر المخلي من النوى
125 جم من اللوز
½ كجم من شرائح اللحم المقدد السميكة
خلال أسنان

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 200 مئوية.
2. تنقع خلال الأسنان في الماء لمدة 15 دقيقة.
3. يقطع التمر إلى أنصاف وتوضع حبة لوز في كل تمرة.
4. تلف كل تمرة بشريط من اللحم المقدد طوله من ⅓ إلى ½ بوصة، وتستخدم خلال الأسنان لتثبيتهما معًا.
5. يوضع التمر الملفوف في صينية كعك ويخبز لمدة من 10 إلى 15 دقيقة أو إلى أن يصبح اللحم بني اللون ومقرمشًا.

المقادير

1 عبوة (وزن 200 جم) من جبن الكريمة المطرى

18 لفافة زلابية الونتون

زيت نباتي للقلي

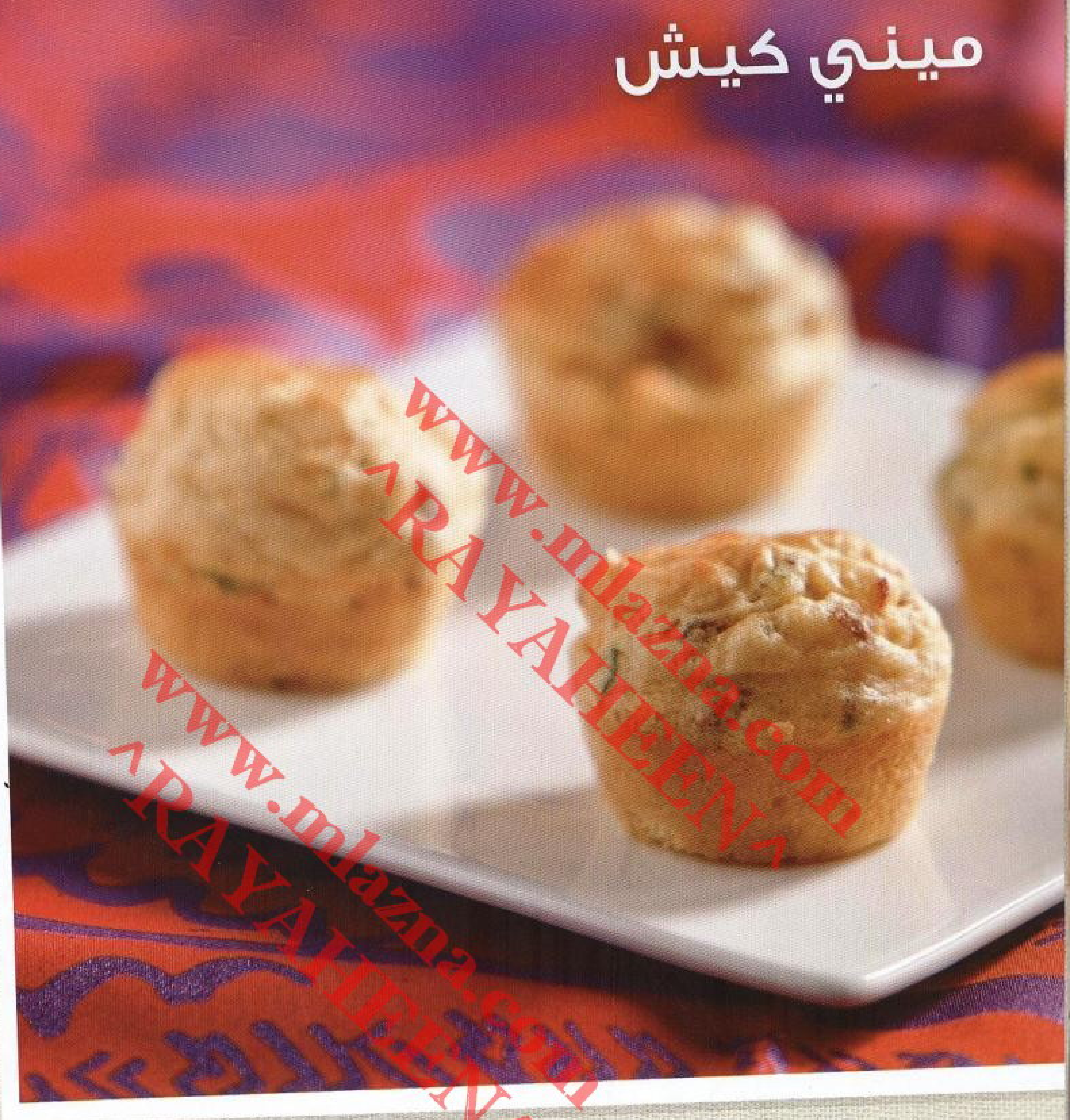
1 زجاجة من الصوص الحلو والحامض للغموس

الطريقة

1. يسخن الزيت في مقلاة عميقة على نار مرتفعة الحرارة. من الافضل أن يكون الزيت المستخدم نباتيًا أو زيت الفول السوداني.
2. بينما يسخن الزيت، يفرد العدد الذي سيتم استخدامه من اللفائف.
3. يوضع وعاء صغير الحجم به ماء بالقرب لتبلل فيه الأصابع.
4. يوضع مقدار ضئيل من جبن الكريمة في ركن كل لفافة على بعد حوالي ½ بوصة من الحواف. يستخدم مقدار 1 ملعقة صغيرة.
5. تستخدم الأصابع لتبلل الحافتان الأقرب إلى جبن الكريمة من اللفافة، ثم يطوى النصف الآخر على الجبن وتغلق الحواف بحيث يكون الشكل مثلثًا، ثم تضغط الحافتان معًا.
6. تغلق الحواف بإحكام، لكن مع محاولة ترك فتحات صغيرة في الجوانب كي لا تتمدد أكثر من اللازم وتنفجر أثناء القلي.
7. تقلى عدة حبات من الزلابية معًا في الزيت في المرة الواحدة، وتقلب عندما تبدأ الحواف في اكتساب اللون البني، ثم تطهى لمدة دقيقة أو دقيقتين إضافيتين.
8. توضع الزلابية على مناشف ورقية لتصفى من الزيت، ثم تقدم ساخنة مع الصوص الحلو والحامض.

زلابية جبن الكريمة المحمرة

ميني كيش



المقادير

- 2 كوب من جبن الشيدر المبشور
- 6 شرائح مفتتة من البسطرما
- 3 بيضات
- 1½ ملعقة كبيرة من البقدونس الطازج المقطع
- ¾ كوب من خليط اللبن الرائب للخبز أو خليط البان كيك الجاهز
- 1 بصلة مقطعة

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 175 مئوية.
2. تدهن صينيتا ميني مافن بالزيت.
3. تطهى البسطرما وتفتت بعد أن تبرد.
4. في وعاء متوسط الحجم يخفق البيض.
5. يضاف خليط اللبن الرائب أو خليط البان كيك والجبن المبشور والبسطرما المفتتة والبصل المقطع.
6. ينقل الخليط بالملعقة إلى صينيتي الميني مافن المدهونين.
7. يخبز الخليط لمدة من 10 إلى 15 دقيقة أو إلى أن يكتسب الوجه لونًا بنيًا خفيفًا.
8. يبرد الميني كيش في الصينيتين أولا قبل رفعه منهما.

المقادير

24 حبة من الطماطم الكرزية (1 عبوة)
½ كوب من المايونيز
¼ كوب من البصل الأخضر المقطع
2 ملعقة كبيرة من البقدونس الطازج المقطع
1 عبوة من اللحم البقري المقدد (مطبوخ ومفتت)

الطريقة

1. في وعاء يخلط المايونيز مع اللحم والبصل الأخضر والبقدونس جيدًا، ثم يوضع الخليط جانبًا.
2. تقطع شريحة صغيرة من رأس كل حبة طماطم.
3. باستخدام مقورة أو ملعقة صغيرة يفرغ قلب كل حبة طماطم ويتخلص منه.
4. تحشى كل حبة طماطم بخليط اللحم وتحفظ في الثلاجة لمدة ساعة واحدة.
5. قبل التقديم يمكن إضافة المزيد من البقدونس أو اللحم المقدد على الوجه.

الطماطم الكرزية المحشوة



لفائف الهليون

المقادير

- 12 حبة من الهليون
- 1 عبوة من قاعدة الفطائر المجمدة
- 1 ملعقة كبيرة من السمسم
- 3 شرائح من اللحم البقري المقدد
- 1 ملعقة كبيرة من الزبد المذاب

الطريقة

1. يغلى بعض الماء في قدر ويسلق فيه الهليون، ثم يسقط في حمام ثلجي ليتوقف الطهي.
2. تفرد قاعدة الفطائر إلى سمك ⅛ بوصة وتقطع إلى شرائط طويلة ورفيعة.
3. يقطع اللحم إلى شرائط طويلة ورفيعة.
4. يلف شريط من اللحم حول كل حبة من الهليون بداية من القمة وبشكل لولبي إلى القاع.
5. تكرر الخطوة نفسها مع شرائط الفطائر بحيث تلف على اللحم.
6. توضع اللفائف في صينية خبز وتدهن دهنا خفيفا بالزبد المذاب وترش بالسمسم.
7. تخبز اللفائف [illegible] درجة حرارة 175 م[illegible] دقائق أو إلى أن [illegible] القشرة اللون الذهبي.
8. تقدم دافئة.

لفائف لحم الحمل مع تشاتني المانجو

المقادير

80 إلى 100 جم من شرائط فيليه لحم الحمل
أفرخ عجين السبرينج رولز
2 بياض بيضة (مخفوق)
10 أوراق من السبانخ الصغير
1 ملعقة كبيرة من جبن البارميزان المبشور
1 ملعقة كبيرة من السمسم
زيت نباتي للقلي

التتبيلة:

1 فص مقطع من الثوم
2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
1 ملعقة صغيرة من إكليل الجبل
1 ملعقة صغيرة من الزعتر

صلصة تشاتني المانجو:

½ كوب من السكر
¼ كوب من الخل الأبيض المقطر
1 كوب من المانجو (مقشر ومقطع إلى قطع صغيرة)
1 بصلة صغيرة مقطعة
1 ملعقة كبيرة من الزنجبيل المسكر (مقطع ناعمًا)
1 فص مفروم من الثوم
½ ملعقة صغيرة من حبوب الخردل الكاملة
¼ ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر الحار

الطريقة

التشاتني:

1. في قدر يوضع السكر والخل معًا ويغليا إلى أن يذوب السكر.
2. تضاف بقية المكونات وتطهى على نار هادئة دون تغطيتها إلى أن يصبح الخليط سميكًا كالشربات، ويقلب الخليط من آن إلى آخر أثناء الطهي كي لا يلتصق بالقدر، ثم يوضع جانبًا عندما ينضج.

اللحم:

1. يتبل فيليه لحم الحمل في الثوم وزيت الزيتون وإكليل الجبل والزعتر لمدة ساعة على الأقل.
2. يسفع اللحم بالتحمير السريع لدقائق قليلة، ثم يترك ليستريح.

اللفائف:

1. يقطع ويلصق معًا 1½ فرخ من عجين السبرينج رولز ببياض البيض المخفوق.
2. توضع طبقة من السبانخ النيئة وجبن البارميزان المبشور على العجين، ثم يضاف اللحم ويلف العجين بإحكام، وتلصق أطراف العجين ببياض البيض، ثم يدهن وجه العجين بالبياض.
3. تدحرج اللفائف في السمسم وتحمر في زيت غزير إلى أن تصبح مقرمشة.
4. تخبز اللفائف في الفرن على درجة حرارة 160 مئوية لمدة 5 دقائق.
5. تقطع اللفائف إلى شرائح وتقدم مع تشاتني المانجو.



المقادير

- 1 خيارة مقطعة بشكل مائل إلى 20 شريحة تقريبًا
- 250 جم من شرائح السلمون المدخن
- 1 حزمة طازجة من الشبث
- 1 ليمونة مقطعة إلى فصوص مثلثة رفيعة
- 100 جم من جبن الكريمة

الطريقة

1. في طبق تقديم ترص شرائح الخيار.
2. توضع كمية صغيرة من جبن الكريمة على الخيار.
3. يقطع السلمون المدخن إلى مثلثات [illegible] توضع فوق جبن الكريمة.
4. توضع فصوص الليمون فوق السلمون المدخن.
5. يبرد قبل التقديم ويزين بالشبث الطازج.



كانابيه الجبن والتابيناد

المقادير

400 جم من جبن جارلسبرج (أو جبن الشيدر) المقطع إلى مكعبات كوكتيل

التابيناد:

250 جم من الزيتون الأسود المخلي من البذور

1 ملعقة كبيرة من الكابر

1 ملعقة كبيرة من الأنشوجة

2 فص من الثوم

الطريقة

1. تفرم مكونات التابيناد معًا في معالج الطعام، لكن بحيث ألا يكون الخليط ناعمًا.
2. يوزع الخليط بالملعقة على كل مكعب جبن.

أكواب اللحم الصغيرة

المقادير

½ كجم من اللحم البقري أو لحم الدجاج المفروم

1 برطمان (وزن 250 جم) من صوص السباجيتي

1 عبوة من قاعدة الفطائر المجمد (مذاب)

1 كوب من شرائح جبن الشيدر المبشورة

الطريقة

1. في مقلاة يطهى اللحم على نار متوسطة الحرارة إلى يفقد لونه الوردي، ثم يصفى.
2. يضاف صوص السباجيتي ويطهى على النار متوسطة الحرارة لمدة من 5 إلى 10 دقائق أو إلى أن يسخن.
3. يضغط على العجين أو القشرة في قاع وعلى جوانب صواني مافن صغيرة الحجم مدهونة بالزيت.
4. ينقل خليط اللحم بالملعقة إلى منتصف كل «كوب».
5. تخبز الأكواب على درجة حرارة 175 فهرنهايت لمدة من 10 إلى 15 دقيقة أو إلى أن تكتسب اللون البني الذهبي.
6. يرش الجبن على الوجه ويستمر في الخبز لمدة 3 دقائق أخرى أو إلى أن يذوب الجبن.


الطريقة
1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 180 مئوية.
2. يفرد ورق خبز في صينيتي خبز.
3. يوضع عجين الباف بيستري على سطح مرشوش بالقليل من الدقيق.
4. يقسم العجين إلى 3 شرائط عبر خطوط الطي.
5. يخفق بياض البيضة مع الماء في طبق صغير الحجم.
6. يوضع جبن البارميزان على ورق شمعي.
7. تدهن شرائط العجين بخليط البيض.
8. يوضع العجين في الجبن ويغطي جانبيه به.
9. يقطع كل شريط بالعرض إلى شرائط بسمك ½ بوصة ويوضع كل شريط على بعد ½ بوصة من الآخر في صينيتي الخبز.
10. تخبز لمدة من 8 إلى 10 دقائق إلى أن تصبح ذهبية اللون ومقرمشة.
المقادير
½ عبوة من عجين الباف بيستري المجمد (مذاب قليلا)
1 بياض بيضة
1 ملعقة كبيرة من الماء
¾ كوب من جبن البارميزان المبشور
أعواد الجبن



كانابيه الكافيار

المقادير

12 قطعة من الميني بليني
6 ملاعق كبيرة من الكريمة الحامضة
¾ ملعقة صغيرة من بشر الليمون
¾ ملعقة صغيرة من كريمة الفجل الحار
1 إلى 2ملعقة كبيرة من الكافيار
أوراق ثوم معمر مقطعة للتزيين

الميني بليني:
(تكفي المقادير حوالي 30 قطعة من البليني الصغير بقطر 5 سم)
1 ملعقة صغيرة من الخميرة الجافة
⅔ كوب من الحليب
2 ملعقة كبيرة من السكر
2 بياض بيضة
1 كوب من الدقيق
3 ملاعق كبيرة من الزبد المذاب
زيت نباتي للقلي

الطريقة

1. تذاب الخميرة في الحليب الدافئ، ثم يضاف السكر والدقيق وصفار البيض ويخلطوا جيدًا ثم يترك الخليط لمدة نصف ساعة في مكان دافئ.
2. يخفق بياض البيض مع رشة من الملح إلى أن تتكون قمم ناعمة.
3. يضاف الزبد المبرد إلى العجين، ثم يضاف بياض البيض بحرص.
4. تدهن مقلاة بالقليل من الزيت، ثم يضاف العجين إليها باستخدام ملعقة ويحمر لمدة دقيقتين على كل جانب، ثم يوضع جانبًا.
5. تخلط الكريمة الحامضة مع بشر الليمون والفجل الحار ويوضع الخليط جانبًا.
6. توضع ملعقة من خليط الفجل الحار وحوالي ½ ملعقة صغيرة من الكافيار على كل قطعة بليني، ويرش الثوم المعمر على الوجه ويقدم.

تحف عجينة اللازانيا



اللازانيا وكما يعلم الجميع هي نوع من أنواع عجين المعكرونة ويتستعمل للأطباق الرئيسية ومعظمنا يعرفها بأكثر الحالات وكأنها وصفة واحدة تدعى اللازانيا.

معاً سنكتشف كيفية صنع ١٢ وصفة إحداها أروع من الأخرى لنتحف أحباءنا بأشكال جديدة ومذاق شهي بأنواع مميزة من اللازانيا

لفائف اللازانيا والباذنجان

المقادير

8 قطع من شرائح معكرونة اللازانيا
1 باذنجانة
بعض زيت الزيتون لطهي الباذنجان
ملح حسب الذوق
فلفل أسود حسب الذوق
2 كوب من صوص الطماطم

الحشو:

1 كوب من الصنوبر
⅓ كوب من الطماطم المجففة في الشمس
1 ملعقة كبيرة من الماء
½ ملعقة صغيرة من عصير الليمون
1 ملعقة صغيرة من التتبيلة الإيطالية المجففة
ملح حسب الذوق
½ كوب من البقسماط

الطريقة

1. تسلق المعكرونة في الماء المملح إلى أن تنضج، ثم تصفى من الماء، وتفرد في صينية خبز وترش بالقليل من الزيت كي لا تلتصق، ثم توضع جانبًا.
2. توضع الباذنجانة بشكل عمودي على لوح التقطيع، ثم تقطع إلى شرائح طولية رفيعة، ثم تقطع كل شريحة إلى نصفين بالطول أيضًا، ثم ترش قطع الباذنجان بالملح والفلفل الأسود.
3. في مقلاة غير لاصقة كبيرة الحجم يحمر الباذنجان في زيت الزيتون.
4. عندما يطرى الباذنجان تمامًا وينتهي تحميره على الجانبين يوضع جانبًا.
5. في المقلاة نفسها يحمص الصنوبر على نار بين منخفضة ومتوسطة الحرارة إلى أن يكتسب اللون البني الذهبي.
6. تهرس مكونات الحشو في معالج الطعام إلى أن تمتزج جيدًا.
7. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 180 مئوية.
8. يفرد القليل من خليط الصنوبر على كل شريحة لازانيا، وتضاف قطع الباذنجان وبقية الحشو.
9. تلف كل نودل وتوضع في صينية الخبز بحيث يكون جانب الطي إلى أسفل وتغطى بالصوص بسخاء.
10. يرش البقسماط على الوجه وتخبز اللفائف لمدة من 20 إلى 25 دقيقة وتقدم في الحال.



المقادير

¼ ملعقة صغيرة من الملح
8 شرائح معكرونة اللازانيا المجففة
20 إلى 25 قطعة من الهليون
1 عبوة (وزن 200 جم) من جبن الكريمة
2 ملعقة كبيرة من أوراق الثوم المعمر المقطعة
2 ملعقة كبيرة من الحليب الطازج
1 ملعقة كبيرة من الشبث الطازج المقطع
1 فص مفروم من الثوم
1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون
½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون حديثًا
170 جم من السلمون المدخن المقطع إلى شرائح رفيعة

الطريقة

1. تغلى 3 لترات من الماء في قدر كبيرة الحجم، ثم تضاف إليها شرائح معكرونة اللازانيا مع بعض الملح وتطهى لمدة من 10 إلى 12 دقيقة أو إلى أن تصبح شبه طرية.
2. تقطع سيقان الهليون القاسية ويتم التخلص منها، وإذا دعت الحاجة يقطع الهليون إلى طول 5 بوصة، ثم يضاف إلى المعكرونة ويطهى معها لمدة 3 دقائق إضافية، ثم يصفيا ويغسلا بالماء البارد، ثم يصفيا مرة أخرى وتجفف المعكرونة بمناشف ورقية.
3. يخلط جبن الكريمة مع أوراق الثوم المعمر والحليب والشبث والثوم وعصير الليمون والفلفل الأسود في وعاء متوسط الحجم.
4. يفرد حوالي 2 ملعقة كبيرة من خليط جبن الكريمة بالتساوي على كل شريحة لازانيا، ثم يوزع السلمون بالتساوي بين اللازانيا بحيث توضع طبقة واحدة منه على كل شريحة.
5. توضع 3 قطع من الهليون على طرف واحد من كل شريحة مع السماح بأطرافها بأن تمتد بعد الحواف، ثم تلف كل شريحة وتربط بورقة ثوم معمر (حسب الرغبة).
6. ترص لفائف اللازانيا بشكل رأسي للتقديم (حسب الرغبة).

لفائف اللازانيا والخضروات



اللازانيا المكسيكية



المقادير

- 4 أنصاف من صدور الدجاج المخلية من العظام والجلد
- 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 2 ملعقة صغيرة من مسحوق فلفل الشطة الحار
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون المسحوق
- 1 عبوة (2 كوب) من مكعبات الطماطم مع الثوم (مصفاة)
- 1 كوب من صوص الطماطم
- 1 ملعقة صغيرة من صوص الفلفل الحار (اختياري)
- 1 كوب من جبن الريكوتا المقشود جزئيًا
- 1 كوب من الفلفل الأخضر المجفف
- ¼ كوب من الكزبرة الطازجة المقطعة
- 1 عبوة من شرائح معكرونة اللازانيا
- 1 عبوة متوسطة الحجم من رقائق التورتيا
- 1 كوب من جبن الشيدر المبشور

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 175 مئوية.
2. يقطع الدجاج إلى مكعبات سمكها ½ بوصة.
3. يسخن الزيت في مقلاة كبيرة الحجم على نار متوسطة الحرارة، ثم يضاف إليه الدجاج ومسحوق الفلفل الحار والكمون ويطهى الخليط لمدة 4 دقائق أو إلى أن يطرى الدجاج مع التقليب من آن إلى آخر.
4. تضاف الطماطم وتقلب ومعها صوص الطماطم وصوص الفلفل الحار (اختياري)، ثم يغلى الخليط، ثم تخفض درجة الحرارة ويترك على نار هادئة لمدة دقيقتين.
5. يخلط جبن الريكوتا مع الفلفل و2 ملعقة كبيرة من الكزبرة في وعاء صغير.
6. ينقل نصف خليط الدجاج بملعقة إلى طاجن وتوضع عليه شرائح اللازانيا ورقائق التورتيا وخليط جبن الريكوتا، ثم بقية اللازانيا وبقية خليط الدجاج وجبن الشيدر وبقية الكزبرة.
7. تخبز لمدة 40 دقيقة أو إلى أن تنضج.

لفائف لازانيا ديك الرومي

المقادير

1 بصلة مقطعة
2 عود مقطع من الكرفس
½ ملعقة صغيرة من الثوم المفروم
1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
½ كجم من لحم الديك الرومي المفروم
1 كوب من البروكولي المقطع المطبوخ
2 ملعقة كبيرة من الزبد
¼ كوب من الدقيق متعدد الاستخدامات
ملح حسب الذوق
فلفل أسود مطحون حسب الذوق
1½ كوب من الحليب
1 عبوة من معكرونة اللازانيا
1 كوب من جبن الموتزاريلا المبشور

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 175 فهرنهايت.
2. تطهى معكرونة اللازانيا طبقًا للتعليمات المبينة على العبوة، ثم تصفى وتترك لتبرد.
3. في مقلاة متوسطة الحجم يشوح البصل المقطع والكرفس والثوم في الزيت إلى أن يطروا، ثم يضاف لحم الديك الرومي والبروكولي ويقلبا، ثم يوضع الخليط جانبًا.
4. لعمل الصوص الأبيض: في قدر صغيرة الحجم على نار منخفضة الحرارة يذاب الزبد أو السمن الصناعي، ثم يرفع عن النار ويضاف إليه الدقيق والملح والفلفل الأسود ويخلطوا جيدًا، ثم يوضع الخليط على نار منخفضة الحرارة مرة أخرى ويضاف الحليب ويطهى إلى أن يتكون خليط سميك.
5. لجمع اللازانيا: يفرد من 2 إلى 3 ملاعق كبيرة من خليط الجبن على كل شريحة لازانيا ثم تلف، ثم توضع في طاجن بحيث يكون الجانب المجعد إلى أعلى.
6. يخلط بقية صوص الباستا ويرش على كل لفافة.
7. تغطى اللفائف وتطهى لمدة 30 دقيقة أو إلى أن تسخن تمامًا.

لفائف اللازانيا والسبانخ



المقادير

9 شرائح مسلوقة من معكرونة اللازانيا
1 عبوة من السبانخ المقطعة المجمدة (مذابة ومصفاة تمامًا)
400 جم من جبن الريكوتا
½ كوب من جبن البارميزان المبشور
1 بيضة
ملح وفلفل أسود حسب الذوق
4 أكواب من صوص الطماطم
¾ كوب من جبن الموتزاريلا المبشور

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 175 مئوية.
2. في وعاء متوسط الحجم تخلط السبانخ مع جبن الريكوتا وجبن البارميزان والبيض والملح والفلفل الأسود.
3. باستخدام مغرفة يوضع مقدار 1 كوب تقريبًا من الصوص في قاع صينية خبز، وتوضع الصينية جانبًا.
4. توضع قطعة من الورق الشمعي على الطاولة وتفرد عليها شرائح معكرونة اللازانيا، مع التأكد من أنها جافة، ثم يفرد ⅓ كوب من خليط الريكوتا على الشرائح بالتساوي.
5. تلف اللازانيا بحذر وترص في الصينية بحيث يكون جانب الطي إلى أسفل، وتكرر العملية مع بقية الشرائح.
6. يصب الصوص بالمغرفة على اللازانيا في الصينية، ويوضع على كل واحدة 1 ملعقة كبيرة من جبن الموتزاريلا، ثم يوضع ورق ألومنيوم على الصينية وتخبز اللازانيا لمدة 40 دقيقة أو إلى أن يذوب الجبن.
7. التقديم، يصب بعض الصوص بمغرفة في الطبق وتوضع عليه لفائف اللازانيا.

لفائف اللازانيا المقلية

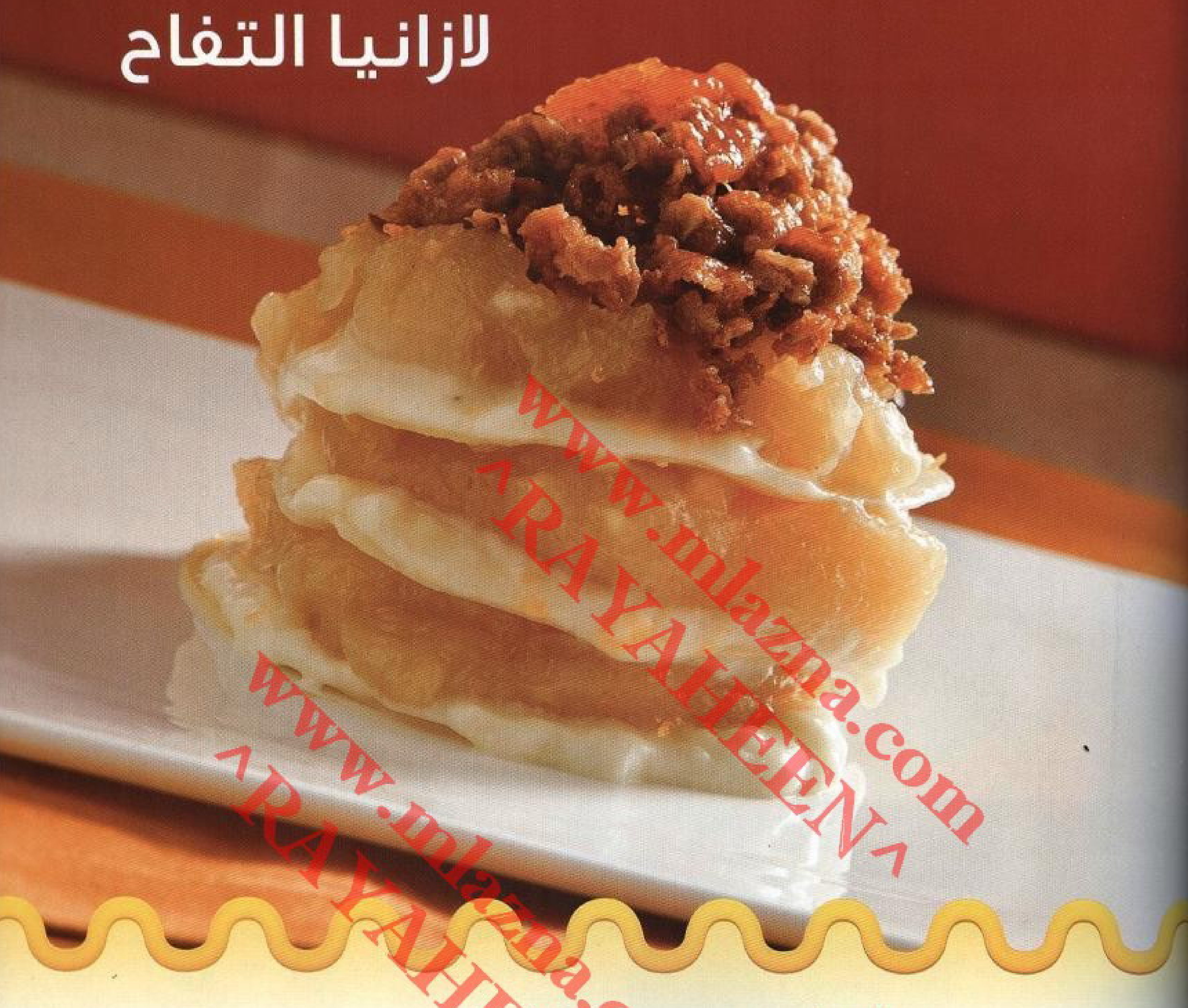
المقادير

8 قطع شرائح من معكرونة اللازانيا
1 حبة طماطم كبيرة الحجم مقطعة إلى شرائح رفيعة
1 ملعقة كبيرة من أوراق الريحان الطازجة (مقطعة إلى شرائح)
1 كوب من جبن الموتزاريلا (مقطع إلى شرائح)
1 كوب من صوص الطماطم المطبوخ
1 كوب من البقسماط
زيت نباتي للقلي
بعض البقدونس المقطع للتزيين

الطريقة

1. ترص شرائح اللازانيا المطبوخة على ورق شمعي على سطح عمل.
2. توضع شرائح الطماطم والريحان والموتزاريلا على كل شريحة من اللازانيا.
3. يرش الملح والفلفل على كل شريحة.
4. تلف كل شريحة وتدحرج في البقسماط ليغطيها تمامًا.
5. تقلى لفائف اللازانيا في الزيت الساخن إلى أن تكتسب طبقة البقسماط اللون البني الذهبي.
6. تقدم مع صوص الطماطم وتزين بالبقدونس المقطع.

لازانيا التفاح



المقادير

8 قطع من شرائح معكرونة اللازانيا
2 كوب من جبن الشيدر المبشور
1 كوب من جبن الريكوتا
1 بيضة مخفوقة قليلاً
¼ كوب من السكر الأبيض
1 ملعقة صغيرة من مستخلص اللوز
2 عبوة (4 أكواب) من حشو فطائر التفاح
6 ملاعق كبيرة من الدقيق متعدد الاستخدامات
6 ملاعق كبيرة من السكر البني
¼ كوب من الشوفان الفوري
½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
رشة من جوزة الطيب المطحونة
3 ملاعق صغيرة من السمن الصناعي
1 كوب من الكريمة الحامضة
⅓ كوب من السكر البني

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 175 مئوية.
2. تغلى قدر كبيرة الحجم بها ماء وقليل من الملح، ثم تضاف إليها شرائح معكرونة اللازانيا وتطهى لمدة 8 دقائق إلى أن تطرى، ثم تصفى النودلز وتغسل وتوضع جانبًا.
3. في وعاء متوسط الحجم يخلط جبن الشيدر مع جبن الريكوتا والبيض والسكر الأبيض ومستخلص اللوز.
4. تفرد عبوة من حشو فطائر التفاح في قاع صينية خبز، ثم ترص عليه نصف المعكرونة لتغطيه، ثم يفرد خليط الجبن على تامعكرونة، ثم تفرد بقية المعكرونة وتفرد العلبة الأخرى من الحشو على الوجه.
5. في وعاء صغير الحجم يخلط الدقيق مع الـ6 ملاعق من السكر البني والشوفان والقرفة وجوزة الطيب، ثم يضاف السمن الصناعي ويخلط إلى أن يتكون خليط متفتت، ويرش الخليط على طبقة حشو فطائر التفاح العلوية.
6. تخبز اللازانيا لمدة 45 دقيقة في الفرن، ثم تبرد لمدة 15 دقيقة، وبينما تبرد تخلط الكريمة الحامضة مع ⅓ الكوب من السكر البني.
7. للتقديم، تقطع اللازانيا إلى مثلثات وتزين بخليط الكريمة الحامضة.

لفائف اللازانيا والكوسة



المقادير

- ½ كجم من اللحم المفروم المشفى من الدهون
- ¼ كوب من البصل المقطع
- 1 عبوة (2 كوب) من صوص الطماطم
- ½ ملعقة صغيرة من الملح
- ½ ملعقة صغيرة من الزعتر المجفف
- ½ ملعقة صغيرة من الريحان المجفف
- ¼ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- 4 حبات كوسة متوسطة الحجم
- 1 كوب من الجبن القريش
- 1 عبوة من شرائح معكرونة اللازانيا
- 1 بيضة مخفوقة
- 3 ملاعق كبيرة من الدقيق متعدد الاستخدامات
- 1 كوب من جبن الموتزاريلا المبشور

الطريقة

1. في مقلاة كبيرة الحجم على نار متوسطة الحرارة يطهى اللحم مع البصل إلى أن يفقد اللحم لونه الوردي، ثم يصفى.
2. يضاف صوص الطماطم والتوابل ويغلى الخليط، ثم يترك لينضج على نار هادئة مع عدم تغطيته لمدة 5 دقائق.
3. في تلك الأثناء تقطع الكوسة إلى شرائح سمكها ¼ بوصة.
4. في وعاء صغير الحجم يخلط الجبن القريش مع البيض.
5. لجمع اللازانيا: يفرد من 2 إلى 3 ملاعق كبيرة من خليط الجبن القريش على كل شريحة وعليها شرائح من الكوسة وبعض من خليط اللحم ثم تلف، وتوضع في طاجن بحيث يكون الجانب المجعد إلى أعلى وترش بجبن الموتزاريلا والمتبقي من خليط اللحم.
6. تخبز على درجة حرارة 175 مئوية لمدة 30 دقيقة أو إلى أن تسخن تمامًا.

لفائف لازانيا البروكولي والبستو

المقادير

- ½ كوب من بستو الريحان
- 8 شرائح معكرونة اللازانيا (مطبوخة ومصفاة)
- 1 كوب من جبن البارميزان المبشور
- 2 كوب من صوص الطماطم
- 2 إلى 3 أكواب من البروكولي المطبوخ
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق

الطريقة

1. تفرد كل قطعة من شرائح اللازانيا في طبق كبير الحجم.
2. تفرد 2 ملعقة كبيرة من البستو على كل نودل.
3. يرش جبن البارميزان المبشور على البستو.
4. يوضع البروكولي الطري الدافئ في خط واحد عبر البستو وتلف االشريحة.
5. توضع اللفائف في صينية خبز وتغطى بصوص الطماطم وتخبز في الفرن على درجة حرارة 175 مئوية لمدة من 10 إلى 15 دقيقة.
6. تقدم.

كب كيك اللازانيا



المقادير

- ½ كجم من اللحم المفروم
- 1 كوب من صوص الباستا المفضل
- 9 قطع من شرائح معكرونة اللازانيا (مطبوخة ومقطعة بحيث تناسب حجم صواني مافن)
- 1 كوب من جبن الموتزاريلا المبشور
- ½ كوب من جبن البارميزان المبشور
- ¼ كوب من جبن الريكوتا

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 175 مئوية وتدهن 6 صوان مافن بالزيت النباتي.
2. في مقلاة ساخنة يطهى اللحم المفروم ويتبل حسب الذوق، وعندما ينضج يصفى السائل الزائد ويوضع اللحم جانبًا.
3. تحفظ 8 ملاعق كبيرة من جبن البارميزان ومثلها من جبن الموتزاريلا، حيث إن هذا سيكون الطبقة العلوية، أما بقية الجبن فسوف يستخدم في كب كيك اللازانيا.
4. تفرد شرائح اللازانيا في قوالب الكب كيك ويوضع القليل من جبن البارميزان والموتزاريلا والريكوتا في كل قالب، ثم يوضع اللحم على الجبن وبعده ملء ملعقة من الصوص، ثم تكرر الطبقات من شرائح المعكرونة والجبن بأنواعه واللحم والصوص بحيث تنتج ثلاث طبقات في النهاية وتنتهي بالصوص، ثم يرش الجبن المحفوظ على الوجه.
5. تخبز اللازانيا لمدة 20 دقيقة إلى أن تكتسب اللون البني.
6. تترك اللازانيا لتبرد في القوالب لمدة 5 دقائق، ثم يدور سكين حول الحواف لتخرج اللازانيا من القوالب.



ما أحلى حلو الشوكولاته

لا يوجد على الارض - للأكثرية منا - أشهى من تحلية الشوكولاته. غريب جداً الشعور بالرضى الذي تمنحنا إياه الشوكولاته فلا نشبع منها ونشتهيها في معظم الأوقات ونقوم بالإجمال بتخزينها والإحتفاظ بها لتكون دوماً متوفرة عند رغبتنا بها.

هنا نضيف الى هذه المجموعة من ألواح الشوكولاته التي نشتريها وصفات نطهيها لتتحول اللذة الى لذتين حيث نستلذ بطهيها ونستمتع برائحتها ونستمتع بعدها بمذاق رائع لوصفات مميزة جداً. أشهى وصفات الشوكولاته لكم الآن فلتنعموا بها.



تارت الشوكولاته مع المشمش الأحمر

المقادير

العجين:

100 جم من الدقيق

50 جم من اللوز المطحون

85 جم من الزبد (مقطع إلى مكعبات)

25 جم من سكر الكاستر الذهبي

(سكر ناعم لكن غير مطحون)

صفار 1 بيضة كبيرة الحجم

الحشو:

بياض 2 بيضة كبيرة الحجم

100 جم من سكر الكاستر الذهبي

1 قالب (وزن 150 جم) من الشوكولاتة الداكنة (مذاب)

1 علبة (سعة 142 ملل) من الكريمة المزدوجة

(مخفوقة حتى تتكون قمة ناعمة)

2 ملعقة كبيرة من عصير البرتقال

للتقديم:

1 علبة (سعة 284 ملل) من الكريمة المزدوجة (مخفوقة)

450 جم من الكشمش الأحمر

الطريقة

1. يفتت الدقيق واللوز والزبد في معالج الطعام، ثم يخلطوا مع السكر وصفار البيضة و1 ملعقة كبيرة من الماء البارد، ويعجن الخليط قليلاً ثم يلف بغلاف بلاستيكي ويبرد العجين لمدة من 15 إلى 20 دقيقة.
2. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 190 مع ضبط مروحة الغاز على 170.
3. يفرد العجين في صينية مسطحة مساحتها 24 سم (9½ بوصة)، ثم يخبز خبزاً أعمى، أي يغطى بورق ألومونيوم مع وضع حبوب على الورق، لمدة 15 دقيقة، ثم يرفع ورق الألومونيوم والحبوب ويخبز العجين لمدة من 7 إلى 10 دقائق إضافية إلى أن يصبح هشًا وذهبي اللون، ثم يبرد.
4. لعمل الحشو: يخفق بياض البيض مع السكر في وعاء موضوع فوق قدر بها ماء مغلي لمدة 5 دقائق إلى أن يصبح الخليط سميكًا ولامعًا، ثم يرفع عن النار ويخفق لمدة دقيقتين إضافيتين، ثم تضاف الشوكولاتة والكريمة ويصب الخليط فوق العجين ويبرد في الثلاجة إلى أن يستقر.
5. يقدم مع الكريمة والكشمش الأحمر.



ترايفل البانوفي

المقادير

- 6 ملاعق صغيرة من عصير الفواكه الاستوائية
- 2 موزة جامدة (مقشرتان ومقطعتان إلى شرائح)
- 8 شرائح من كعك الماديرا بالشوكولاتة
- 4 ملاعق كبيرة من صوص الشوكولاتة السميك
- 4 ملاعق كبيرة مملوءة من طوفي البانوفي
- 250 مل من جبن الماسكربوني
- 250 مل من الكاسترد الجاهز
- 1 قالب من الشوكولاتة الداكنة للتقديم

الطريقة

1. يصب عصير الفواكه في وعاء كبير الحجم ويضاف إليه الموز.
2. تغطى شرائح الكعك بصوص الشوكولاتة، ثم تقطع إلى مربعات وتكوم في قاع 4 كؤوس.
3. يوضع خليط الموز فوق قطع الكعك، ثم تضاف فوقه ملعقة مملوءة من طوفي البانوفي لعمل طبقة أخرى.
4. يضرب الماسكربوني والكاسترد معًا إلى أن يتكون خليط ناعم، ثم تضاف طبقة منه فوق الطوفي، ثم تبرد الكؤوس لمدة تصل إلى ساعتين قبل التقديم.
5. قبل التقديم يبشر قالب الشوكولاتة الداكنة من جانبه المسطح باستخدام مبشرة خضروات لعمل رقاقات ترش بسخاء على كل ترايفل.



كعكة الجبن بالشوكولاتة البيضاء

المقادير

150 جم من بسكويت الدايجستيف العادي

75 جم من الزبد المذاب

400 جم من الشوكولاتة البيضاء (مكسرة إلى قطع)

1 علبة (سعة 284 ملل) من الكريمة المزدوجة

250 جم من الجبن الأبيض الطري كامل الدسم

1 علبة (وزن 250 جم) من الماسكربوني

أوراق نعناع للتزيين

صوص التوت الأسود:

275 جم من التوت الأسود للتقديم

50 جم من السكر

1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

الطريقة

1. يفتت البسكويت في معالج الطعام، ثم يضاف الزبد ويضرب معه.
2. يفرد ورق خبز غير لاصق في قاع صينية كعك ذات جوانب قابلة للفك والتركيب مساحتها 20 سم (8 بوصة)، ثم يغطى القاع بالخليط بالتساوي وتغطى الصينية وتوضع في الثلاجة.
3. لعمل الطبقة العلوية، توضع الشوكولاتة في وعاء مضاد للحرارة فوق قدر من الماء المغلي، ثم ترفع القدر عن النار وتوضع جانبًا إلى أن تذوب الشوكولاتة في الوعاء، ثم تقلب الشوكولاتة ويرفع الوعاء عن القدر وتترك الشوكولاتة لتبرد قليلاً.
4. تخفق الكريمة مع الجبن والماسكربوني في وعاء، ثم تضاف الشوكولاتة إلى الخليط، ثم يفرد الخليط بالملعقة في قاع الصينية وتوضع الصينية في الثلاجة لمدة 3 ساعات.
5. يوضع نصف التوت الأسود في الخلاط الكهربي مع السكر وعصير الليمون ويضربوا إلى أن يتكون خليط ناعم، ثم يصفى الخليط ويوضع جانبًا.
6. ترفع كعكة الجبن من الصينية وتقطع، ثم يرش عليها الصوص وترص قطع التوت على الوجه.
7. تزين بالتوت الأسود وأوراق النعناع.

ترايفل الشوكو- راولة

المقادير

- 600 جم من الفراولة (مقشرة ومقطعة خشنًا)
- 4 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال
- 1 علبة (وزن 500 جم) من الماسكربوني
- 100 جرام من سكر الكاستر الذهبي (سكر ناعم غير مطحون)
- 3 بيضات كبيرة الحجم
- بياض 3 بيضات
- 8 براونيز شوكولاتة جاهزة
- 50 جم من الشوكولاتة الداكنة (مبشورة)

الطريقة

1. تخلط الفراولة مع عصير الليمون في وعاء كبير الحجم وتنقع فيه لمدة 30 دقيقة تقريبًا.
2. يخفق الماسكربوني مع السكر وبياض البيض إلى أن يتكون خليط ناعم، ويخفق بياض البيض حتى تتكون قمم ناعمة، ثم يضاف القليل منه إلى خليط الماسكربوني ليخففه، ثم يضاف باقي البياض ويخلط بخفة ورفق.
3. تقطع البراونيز بشكل أفقي ويوضع نصفها في قاع وعاء ترايفل زجاجي (يمكن قطع أجزاء منها لتناسب سعة الوعاء)، ثم يضاف فوقها نصف خليط الفراولة والعصير، ثم نصف خليط الماسكربوني، وفي النهاية يفرد بقية خليط الماسكربوني على الوجه، ثم يغطى الوعاء ويبرد لعدة ساعات أو طوال الليل.
4. للتقديم، ترش الشوكولاتة المبشورة على الوجه.

المقادير

1 علبة (سعة 284 ملل) من الكريمة المزدوجة

50 جم (2 أوقية) من الزبد غير المملح (مقطع إلى مكعبات)

280 جم (10 أوقيات) من الشوكولاتة الداكنة (يفضل أن تتكون من 70 بالمائة من الكاكاو)

المنكهات:

عصير برتقال طازج

عصير 1 برتقالة وبشرها

للتغليف:

فستق مقشر مسحوق

جوز هند مجفف محمص قليلاً

رقائق لوز

شوكولاتة داكنة أو بيضاء أو بالحليب (مذابة)

الطريقة

1. يسخن الزبد مع الكريمة إلى أن يذوب الزبد وتبدأ الكريمة في الغليان، ثم يصب الخليط على الشوكولاتة في وعاء ويقلب معها إلى أن يتكون خليط ناعم.
2. يترك الخليط كما هو أو يقسم على أوعية تقديم وتمزج معه المنكهات حسب الذوق بإضافة 1 ملعقة صغيرة في المرة، ثم يبرد لمدة 4 ساعات على الأقل.
3. لتشكيل الترافل: يغرف الخليط باستخدام مقورة مغموسة في الماء الساخن ثم يسقط على ورق ولاق غير لاصق أو تغمس راحتا اليد في زيت عباد الشمس ويشكل الخليط باليد.
4. بعد تشكيل الترافل تدحرج في الفستق وجوز الهند ورقائق اللوز، ولتغليفها بالشوكولاتة ترفع الواحدة منها بشوكة وترش عليها الشوكولاتة المذابة بملعقة لتغطيها.
5. تبرد الترافل على ورق البارشمنت إلى أن تجمد، ثم تحفظ في وعاء محكم الإغلاق في الثلاجة.



ترافل الشوكولاتة

سوربيه الشوكولاتة الناعم

المقادير

250 جم من السكر
220 جم من الشوكولاتة الداكنة
1 كوب من المارشميلو

الطريقة

1. يعد شربات السكر أولاً، حيث يوضع السكر في قدر ثقيلة ويضاف إليه 500 ملل من الماء ويغلى إلى أن يذوب السكر.
2. يرفع الشربات عن النار ويبرد تمامًا.
3. بينما يذوب الشربات، تقطع الشوكولاتة وتذاب في وعاء فوق قدر بها ماء ساخن (أو في فرن الميكروويف على درجة حرارة عالية)، ثم تترك لتبرد تمامًا بدورها.
4. عندما يبرد الشربات والشوكولاتة الساخنة (وهذا مهم للغاية)، يخلط الاثنان معًا ببطء مع المارشميلو في وعاء كبير الحجم، ثم يوضع الوعاء في الثلاجة إلى أن يبرد الخليط جيدًا، ثم يوضع الخليط في ماكينة الآيس كريم.
5. عندما يجمد السوربيه، ينقل إلى وعاء المجمد ويحفظ في المجمد.





فلاب جاك الشوكولاتة والبرتقال

المقادير

250 جم من الزبد غير المملح (مقطع إلى مكعبات)

250 جم من سكر الكاستر

175 جم من الشراب الذهبي

قشر 2 برتقالة مبشور ناعمًا

250 جم من الشوفان

100 جم من زبيب السلطانة

50 جم من رقائق الشوكولاتة الداكنة

100 جم من المشمش المجفف الجاهز للأكل (مقطع خشنًا)

2 ملعقة كبيرة من رقائق عباد الشمس

75 جم من الشوكولاتة الداكنة (مذابة)

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 160 مئوية مع تشغيل مروحة الفرن، تدهن صفيحة كعك مسطحة بالقليل من الزيت ويفرد ورق خبز في القاع.
2. في قدر كبيرة الحجم على نار منخفضة الحرارة يذاب الزبد مع السكر والشراب وقشر البرتقال المبشور مع التقليب من وقت إلى آخر، ثم يرفع الخليط عن النار ويضاف إليه الشوفان والزبيب والمشمش والبذور.
3. يبرد الخليط قليلاً، ثم تضاف رقائق الشوكولاتة وينقل الخليط بملعقة إلى الصفيحة ويسوى الوجه، ثم يخبز لمدة من 20 إلى 25 دقيقة إلى أن يكتسب اللون الذهبي، ثم يقطع إلى 14 قالب ويترك في الصفيحة إلى أن يكاد يبرد، ثم يقلب على لوح.
4. يزال الورق وتقطع القوالب.
5. توضع الشوكولاتة المذابة بملعقة في كيس أنبوبي ثم ترش الشوكولاتة على القوالب بشكل عشوائي (أو يمكن رش الشوكولاتة باستخدام ملعقة صغيرة)، ثم تترك الشوكولاتة لتستقر قبل التقديم.

دوائر الشوكولاتة والفاكهة

المقادير

1 قالب مقطع (وزن 200 جم) من الشوكولاتة البيضاء

1 عبوة (وزن 125 جم) من الزبد (مقطع إلى مكعبات)

6 أصابع من بسكويت الدايجستيف (مكسر إلى قطع)

4 حبات مجففة من المشمش (مقطع إلى شرائط)

50 جم من الفواكه المجففة المشكلة

2 ملعقة كبيرة من الزبيب

الطريقة

1. تذاب الشوكولاتة والزبد إلى أن يصبحا خليطًا ناعمًا، ثم يبرد الخليط مع تقليبه مرة أو مرتين.
2. يسحق البسكويت في كيس بلاستيكي كبير الحجم باستخدام نشابة، لكن مع مراعاة عدم سحقه تمامًا.
3. يقطع المشمش إلى شرائط.
4. يضاف البسكويت والفواكه كلها إلى الشوكولاتة الذائبة ويقلبوا معها، ثم يبرد الخليط لمدة ساعتين تقريبًا إلى أن يصبح شبه جامد.
5. يغرف نصف الخليط المبرد على فرخ غلاف بلاستيكي ويشكل على شكل لفافة طويلة، وتغلف اللفافة بالغلاف البلاستيكي وتشكل على شكل نقانق بقطر عملة معدنية مستديرة.
6. تكرر العملية مع بقية الخليط باستخدام فرخ آخر.
7. يبرد طوال الليل كي يجمد، ثم يفك الغلاف البلاستيكي وتقطع كل لفافة إلى 16 دائرة باستخدام سكين مسنون.

كعك قطرات الشوكولاتة

المقادير

1 علبة (وزن 150 جم) من الزبادي الطبيعي

3 بيضات مخفوقة

1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

170 جم من سكر الكاستر الذهبي

140 جم من الدقيق ذاتي التخمر (تستبدل 1 ملعقة كبيرة من الدقيق بمسحوق الكاكاو)

100 جم من اللوز المطحون

170 جم من الزبد غير المملح (مذاب)

حلوى شوكولاتة على شكل أزرار للتزيين

التزيين:

100 جم (4 أوقيات) من الشوكولاتة (بالحليب أو داكنة)

140 جم (5 أوقيات) من الزبد غير المملح

140 جم (5 أوقيات) من السكر المطحون

الطريقة

1. تفرد أكواب ورقية في صينية مافن ذات 12 فتحة، ويسخن الفرن إلى درجة حرارة 170 مئوية وتشغل مروحة الفرن.
2. في دورق يخلط الزبادي مع البيض والفانيليا.
3. توضع المكونات الجافة، بالإضافة إلى رشة من الملح، في وعاء كبير الحجم وتعمل فجوة في المنتصف.
4. يضاف خليط الزبادي والزبد المذاب وتخلط المكونات معًا، مع مراعاة عدم المغالاة في خلطها.
5. يوضع الخليط في الأكواب الورقية حتى تمتلئ تمامًا، ويخبز لمدة من 18 إلى 20 دقيقة إلى أن تكتسب اللون الذهبي وتنتفش وتصبح مرنة الملمس، ثم تبرد لدقائق قليلة، ثم ترفع الكعكات من الأغلفة وتوضع على رف لتبرد تمامًا.
6. لعمل طبقة التغطية: تذاب الشوكولاتة في فرن الميكروويف على درجة الحرارة العالية لمدة 1½ دقيقة مع تقليبها بعد مرور نصف المدة، ثم تترك لتبرد.
7. يخفق الزبد مع السكر البودرة إلى أن يصبح الخليط كريمي القوام، ثم تضاف الشوكولاتة وتخفق، ثم تفرد الطبقة العلوية على الكعكات، وفي النهاية توضع حلوى الشوكولاتة على الوجه، ويحافظ على الكعكات باردة.





مربعات الشوكولاتة وجوز الهند

المقادير

100 جم من الزبد المطرى
100 جم من سكر الكاستر
2 بيضة كبيرة مخفوقة
140 جم من الدقيق ذاتي التخمر
1 ملعقة صغيرة من البيكنج باودر
2 ملعقة كبيرة من الحليب
100 جم من جوز الهند غير المحلى (مبشور للتغليف)

طبقة التزيين:
100 جم من الشوكولاتة الداكنة المقطعة
25 جم من الزبد
100 جم من جوز الهند للتغليف
100 جم من السكر المطحون

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 160 مئوية مع تشغيل المروحة، وتدهن صفيحة خبز مربعة مساحتها 20 سم (8 بوصات) بالزبد ويفرد بها ورق خبز.
2. يخفق الزبد مع السكر إلى أن يتكون خليط كريمي القوام، ثم يضاف البيض و1 ملعقة كبيرة من الدقيق إذا بدأ الخليط في الانفصال.
3. يغربل الدقيق والبيكنج باودر والكاكاو على الخليط الكريمي، ثم يضاف الحليب.
4. ينقل الخليط إلى الصينية ويسوى الوجه ويخبز لمدة من 18 إلى 20 دقيقة أو إلى أن ترتد الكعكة عندما تضغط من المنتصف، ثم تبرد في الصينية.
5. لعمل الطبقة الثلجية: تسخن الشوكولاتة مع الزبد و4 ملاعق كبيرة من الماء في قدر إلى أن تذوب، ثم تبرد قليلاً قبل أن يضاف السكر المطحون.
6. ترفع الكعكة من الصفيحة ويقشر عنها الورق، ثم تقطع إلى 16 مربع، ثم تغمس المربعات في طبقة التزيين قبل أن تغطى بجوز الهند، ثم تترك لتستقر على رف سلكي.



بومب الشوكولاتة المتموج

المقادير

11 قالب (وزن 150 جم) من الشوكولاتة الداكنة (مقطع)

250 جم من الزبد المطرى

225 جم من سكر الكاستر الذهبي

4 بيضات كبيرة الحجم

225 جم من الدقيق

2 ملعقة صغيرة من البيكينج باودر

100 جم من اللوز المطحون

3 ملاعق كبيرة من مسحوق الكاكاو

1 ملعقة كبيرة من الحليب

2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

الخطوة الأخيرة:

1 قالب مقطع (وزن 150 جم) من الشوكولاتة الداكنة (يتكون من 70 بالمائة على الأقل من الكاكاو)

علبة (سعة 142 ملل) من الكريمة المزدوجة

كرات شوكولاتة بيضاء

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 140 مئوية مع تشغيل مروحة الفرن، ويدهن وعاء خلط بالزيت ويفرد ورق مضاد للدهون في قاعه.
2. تذاب الشوكولاتة مع 25 جم من الزبد، ويخفق بقية الزبد مع السكر والبيض والدقيق والبيكينج باودر و85 جم من اللوز، ثم يوضع 350 جم من هذا الخليط في وعاء، ثم يضاف الكاكاو والحليب ويقلبا، ثم تقلب في وعاء أخر الفانيليا وبقية اللوز ويقلبا.
3. يفرد القليل من خليط الفانيليا في الوعاء المجهز، ثم يوضع عليه القليل من خليط الكاكاو، ثم القليل من الشوكولاتة المذابة في المنتصف، وتكرر الطبقات ثم تموج باستخدام سيخ، ثم يخبز الخليط لمدة 1½ ساعة أو إلى أن تنضج الكعكة، ثم تبرد وتقلب في طبق.
4. يذاب قالب الشوكولاتة الآخر مع الكريمة ثم يبرد الخليط لمدة 30 دقيقة مع التقليب إلى أن يتماسك، ثم يموج على وجه الكعكة.
5. تقدم مع كرات الشوكولاتة البيضاء على الوجه.

سوفليه الشوكولاتة

المقادير

25 جم من اللوز المطحون
175 جم من الشوكولاتة الداكنة
25 جم من الزبد
4 بيضات كبيرة الحجم
صفار 4 بيضات
1 كوب من الكريمة المخفوقة
فاكهة حسب الرغبة

الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 170 مئوية، وتدهن 6 طواجن سعتها 125 ملل (4 أوقيات سائلة) بالزبد، ويرش فيها اللوز المطحون.
2. تنحى 3 مربعات من الشوكولاتة جانبًا، وتكسر بقية الشوكولاتة في وعاء ويضاف إليها الزبد، ويوضع الوعاء فوق قدر بها ماء ساخن، وعندما تذوب الشوكولاتة يرفع الوعاء عن القدر ويوضع جانبًا ليبرد لمدة 5 دقائق، ثم يضاف صفار البيض ويقلب.
3. يخفق بياض البيض في وعاء منفصل إلى أن يجمد، ثم يقلب ربعه مع خليط الشوكولاتة، ثم يقاب بقية البياض باستخدام ملعقة معدنية بخفة وحرص.
4. يقسم الخليط بين الطواجن ويوضع نصف مربع شوكولاتة في منتصف كل طاجن ويخبز السوفليه لمدة 10 دقائق إلى أن يرتفع.
5. يقدم مع الكريمة المخفوقة والفاكهة المفضلة.

كعكة الأعياد

1 صفار 6 بيضات 2 ½ كوب من السكر المطحون 3 2 كوب من كريمة تزيين الكعك الفوري بنكهة الشوكولاتة 4 2 كوب من الكريمة الكثيفة

5 ½ كوب من مسحوق الكاكاو غير المحلى 6 بياض 6 بيضات 7 ½ كوب من السكر الأبيض 8 ¼ كوب من السكر الأبيض

9 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا 10 ⅓ كوب من مسحوق الكاكاو غير المحلى 11 ⅛ ملعقة صغيرة من الملح 12 1½ ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا



الأدوات المستخدمة: ورق خبز، وعاء للخلط، مضرب كهربي يدوي، سباتولا صينية خبز مستطيلة



يفرد ورق الخبز في صينية الخبز، وتترك جانبًا.



في وعاء كبير، تضاف الكريمة الكثيفة،



و½ كوب من سكر الحلواني



و½ كوب من الكاكاو

5

و1 ملعقة صغيرة من الفانيليا

6



ويخفق إلى أن يصبح الخليط سميكًا وجامدًا، ثم يوضع في الثلاجة

7



في وعاء كبير، يضاف البيض

8



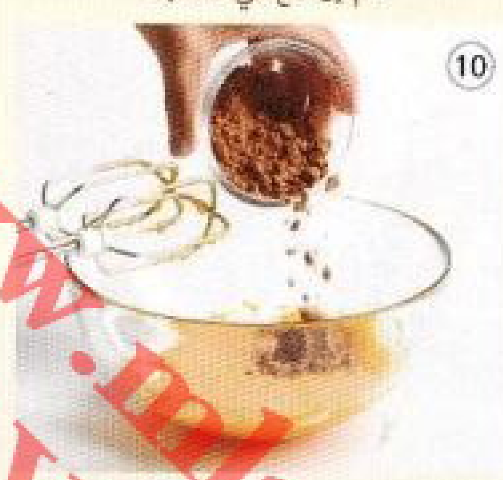
و½ كوب من السكر

9



باستخدام المضرب اليدوي يخفق الخليط إلى أن يصبح سميكًا وفاتح اللون

10



يضاف ½ كوب من الكاكاو

11



و1½ ملعقة صغيرة من الفانيليا

12

والملح

13



ويخفق إلى أن يصبح الخليط سميكًا

14



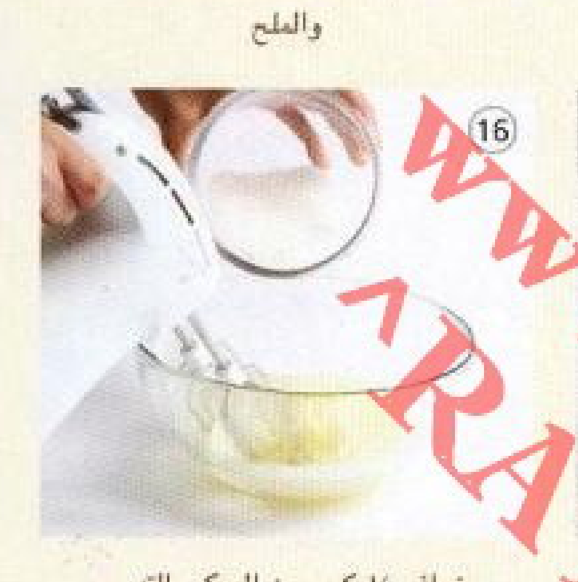
في وعاء زجاجي كبير الحجم يخفق بياض البيض باستخدام خفاقة نظيفة

15



ويستمر بالخفق إلى أن تتكون قمم ناعمة

16



يضاف ¼ كوب من السكر بالتدريج

17



ويخفق مع البياض إلى أن تتكون قمم جامدة

18



يضاف خليط الصفار إلى خليط البياض في الحال

19



يفرد العجين بالتساوي في الصينية المجهزة

20



يخبز العجين من 12 إلى 15 دقيقة على 190 مئوية أو إلى أن ترتد الكعكة عند لمسها

21



في وعاء كبير، ترش منشفة نظيفة بالسكر المطحون

22



يدور سكين حول حافة الصينية

23



وتقلب الكعكة الدافئة على المنشفة

24



يزال ورق الخبز ويتم التخلص منه



تلف الكعكة بالمنشفة بداية من حافتها القصيرة، ثم تبرد لمدة 30 دقيقة



تبسط الكعكة وتفرد الكريمة على بعد 1 بوصة من الحافة



تلف الكعكة مرة أخرى بالحشو داخلها



يوضع الكعكة على طبق تقديم، الطرف للأسفل وتفرد بقية الكريمة على الوجه والجوانب



باستخدام شوكة تعمل علامات تشبه أغصان الشجر عبر الوجه والجوانب



وهكذا تنتهي الكعكة!
تحفظ في الثلاجة حتى تقدم

وتزين حسب الذوق بالفواكه أو برش السكر الناعم على الوجه أو حتّى بإضافة ألعاب بلاستيكية صغيرة تتماشى مع المناسبة